

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

LA
PROTECTION LÉGALE
DES
VINS NATURELS

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le mercredi 28 octobre 1908, à 9 heures 1/2

PAR

MAURICE DARRAS

AVOCAT A LA COUR D'APPEL DE PARIS

Président : M. TRUCHY.

Suffragants : { MM. DESCHAMPS, professeur.
HITIER, agrégé.

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULLIER, 13

1908

THÈSE

POUR LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

L. A.

PROTECTION LÉGALE

DES

VINS NATURELS

THÈSE POUR LE DOCTORAT

L'ACTE PUBLIC SUR LES MATIÈRES CI-APRÈS

sera soutenu le Mercredi 28 octobre 1908, à 9 heures 1/2

PAR

MAURICE DARRAS

AVOCAT A LA COUR D'APPEL DE PARIS



Président : M. TRUCHY.

*Suffragants : { MM. DESCHAMPS, professeur.
HITIER, agrégé.*

PARIS

LIBRAIRIE NOUVELLE DE DROIT ET DE JURISPRUDENCE

ARTHUR ROUSSEAU, ÉDITEUR

14, RUE SOUFFLOT ET RUE TOULIER, 13

1908

A MON PÈRE

A MA MÈRE

PRÉFACE

On a, depuis quelques années, beaucoup parlé de la question viticole.

Des événements récents qui ont, du reste, revêtu un caractère d'extrême gravité, nés de la situation lamentable dans laquelle les vigneron du Midi ont été réduits par les fraudes de toutes sortes commises sur les vins, et par la concurrence désastreuse faite aux produits naturels de leurs vignes par les produits artificiels de l'industrie, ont remis à l'ordre du jour la défense de la viticulture.

En tout temps, à la suite de mouvements politiques ou de crises économiques, de nombreuses lois ont été élaborées ; mais, comme dans tous les moments critiques où les législateurs sont impatients de prendre des mesures conservatoires, ces lois ne furent que des œuvres hâtives ;

elles présentèrent de nombreuses lacunes sous le rapport de leur application.

Les progrès de la chimie aussi sont venus ouvrir de nouveaux horizons à l'esprit inventif des fraudeurs et encourager, pour les besoins de la concurrence, les efforts de la fabrication artificielle du vin.

Il fut nécessaire d'apporter à cela de sérieuses répressions qui, malheureusement, n'eurent pas toujours un résultat pleinement satisfaisant, parce que les lois se trouvèrent, dans la plupart des cas, en face d'inévitables difficultés d'appréciation dans leur application.

La viticulture, une des branches les plus importantes de l'agriculture nationale, a un caractère absolument régional. Depuis des siècles, en effet, certaines régions ne vivent que de la prospérité de cette branche commerciale.

Malheureusement, cette prospérité fut parfois arrêtée dans son essort et fut la cause initiale d'événements qui causèrent la ruine d'une partie de ces régions.

Les crises viticoles qui se produisirent furent dues à des causes diverses.

La plus importante de ces crises, après celle de la surproduction occasionnée par une plantation exagérée de vignes américaines pour la reconstitution des vignobles dévastés par le phylloxéra, est assurément celle provenant d'une fabrication démesurée des vins artificiels.

Si la viticulture ne peut plus écouler ses produits, mal-

gré une situation qui semblerait devoir lui être très favorable, cela tient presque exclusivement à la production des liquides inexactement qualifiés vins, qui ne devraient pas être mis en vente et qui viennent illégalement prendre la place du vrai vin.

Depuis l'apparition du phylloxéra, le vin a été l'objet de toutes sortes d'imitation. La fabrication des vins de raisins secs, des vins de marcs ou de piquettes, des vins de sucre constituent les principales fabrications artificielles. Durant la période phylloxérique, la fabrication des vins de raisins secs, était celle qui occupait la première place. A cette époque, le prix des raisins secs était très minime ; d'autre part, cette fabrication paraissait nécessaire, la production du vin naturel ne suffisant pas à la consommation.

Mais ce n'était plus là du vin naturel.

La fabrication de ces vins artificiels prenant un développement qui grandissait chaque jour, les pouvoirs publics, sous la pression des centres viticoles, se virent dans la nécessité d'établir des mesures de conservation en exigeant que le produit fabriqué ne fut vendu que pour ce qu'il était et sous le nom qui était le sien.

La crise phylloxérique disparaissant, la nécessité de la fabrication artificielle ne se faisait plus sentir. Aussitôt, les Chambres se préoccupèrent de la situation lamentable créée par cette fabrication démesurée et mirent à l'étude

différents projets de loi pour l'arrêter : ce sont la loi Griffé, la loi Brousse et enfin la loi du 6 avril 1897.

Mais à la fabrication des vins de raisins secs succède celle des autres vins artificiels ; la fabrication des vins de sucre se développe rapidement : elle est de 786.000 hectolitres en 1885, de 2.998.000 en 1891, de 3.683.901 en 1896 et de 3.703.813 en 1903 — ces chiffres sont ceux des quantités de vins de sucre de première et de deuxième année — En 1906, le Midi a fait 1.830.218 hectolitres de piquette.

Le sucrage paraît donc être une des causes principales du mal.

Pour remédier à cet état de choses, de grandes difficultés surgirent au milieu desquelles le législateur fut obligé de se débattre : il fallait de toute nécessité faire disparaître la fraude ; des lois sérieuses, efficaces étaient nécessaires. C'est cette législation qui fera l'objet de cette étude.

Dans une première partie, après quelques considérations générales sur le vin naturel et ses diverses falsifications, une revue sommaire de toute la législation antérieure à celle de 1907 sera utile pour bien comprendre les lois qui nous régissent actuellement en cette matière. Nous parlerons ensuite des causes, tenant surtout au régime spécial de la viticulture, qui ont donné naissance à la dernière législation.

L'analyse de ces lois fera l'objet de la seconde partie.

Ces lois porteront-elles remèdes aux souffrances de la viticulture ? Feront-elles disparaître les crises viticoles ? C'est ce que l'avenir nous apprendra.

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE PREMIER

Le Vin naturel et ses falsifications

Le vin, d'après la loi de 1889, est le produit de la fermentation des raisins frais.

La Commission chargée d'étudier cette loi a, dans son rapport, spécifié expressément que le mot vin (tout court) signifierait légalement vin de vendange, « le seul que les acheteurs aient en vue lorsqu'ils demandent *du vin* chez le marchand ou le propriétaire. Quant aux autres boissons spiritueuses, dérivant du raisin ou d'autres végétaux par des procédés artificiels, elles devront porter le titre de *vin de raisins secs*, *vin de marcs*, etc., suivant leur composition particulière » (1).

M. Brouardel, à l'Académie de médecine, dans la séance du 27 juillet 1886, définissait le vin de la façon suivante : « Le vin n'est pas une simple dissolution d'alcool plus ou

(1) Rapport de MM. Emile Brousse et Vilon, sur la loi du 14 août 1889. Impression n° 3.482.

moins concentrée dans de l'eau, c'est un aliment. Il l'est surtout par les acides, les sels qu'il contient, les phosphates, etc... L'alcool qu'il contient peut procurer une excitation plus ou moins passagère, mais ce qui fait du vin un aliment, c'est que les substances que je viens de citer, une fois ingérées, s'assimilent et entrent dans la constitution du corps humain ».

Le vin est d'une composition chimique très complexe dont certaines substances formant les matières essentielles, se retrouvent d'une façon constante dans chaque espèce de vin, quoique variant essentiellement avec chacune de ces espèces. L'eau, l'alcool, la glycérine, le tartre, le tannin, la matière colorante sont les divers éléments importants qui entrent dans sa composition avec une proportion variant selon les crus, l'âge, les cépages, le degré de maturité du raisin, la manière dont le vin a été fait, gouverné ou traité.

Dans les vins, le poids de l'eau varie de 718 à 935 grammes par litre ; celui de la glycérine de 4 à 10 grammes ; celui des matières colorantes de 0 gr. 6 à 1 gr. 5 et plus ; celui des tartrates de 1 gr. à 3 gr. 75 (1). L'ensemble de toutes les autres substances ne forme que de 10 à 130 millièmes du poids du vin. Ce sont ces derniers éléments qui communiquent au vin l'arome et le bouquet, et que l'on trouve dans leurs compositions d'une manière très variable et parfois même faisant absolument défaut.

(1) Armand Gauthier. *La Sophistication des vins*, page 19.

A l'analyse, le vin chauffé à 100 degrés expulse en même temps que l'eau et l'alcool, l'acide acétique et les éthers ; il reste alors au fond du vase employé à la dessiccation *l'extrait sec*, mélange de glycérine, de crème de tartre, de tannin, de sels minéraux, etc... Le poids de cet extrait est très variable ; il oscille entre 14 et 90 grammes par litre.

L'alcool entre pour 50 à 132 millièmes dans le poids total des vins. Les vins qui titrent une proportion plus forte sont des vins alcoolisés ; ceux qui donnent un titre inférieur ont été additionnés d'eau ou faits avec des raisins insuffisamment mûrs.

La proportion de glycérine contenue dans les vins n'est pas négligeable. Suivant Pasteur, un litre de Bourgogne contiendrait de 4 gr. 34 à 7 gr. 34 de glycérine ; un litre de Bordeaux de 6 gr. 97 à 7 gr. 43. La glycérine contribue beaucoup à donner aux liquides la saveur « vineuse » qui nous fait apprécier le goût des vins.

Mais la glycérine n'est pas seule à communiquer au vin ses plus précieuses qualités, son bouquet et sa saveur. En effet, le bouquet d'un vin est-il d'autant plus prononcé que le vin est à la fois plus riche en acide et plus spiritueux. On trouve donc, à côté de la glycérine, divers acides — à faible dose il est vrai — acides éthérifiés par les alcools et que l'on nomme éthers acétique, tartrique, malique, succinique. A mesure qu'un vin avance en âge, l'éthérification se poursuit, et le goût, le parfum s'améliorent.

Enfin le vin contient des matières colorantes qui, selon

Armand Gauthier, forment une famille naturelle de composés qu'il faut ranger dans la classe des tannins et qu'il a appelées *acides œnoliques*.

Toutes ces matières constitutives des vins naturels, les retrouverons-nous dans les *vins artificiels* ?

Si les vins artificiels présentent en quantité variable certains de ces éléments, ils ne présentent pas à la fois tous les éléments constitutifs du vin naturel ; la main de l'industriel le plus habile ne peut y verser, dans leurs admirables proportions, ceux qui viennent directement de la nature.

Mais est-il bien facile de caractériser les vins artificiels ? de les différencier avec les vins naturels ?

Aucune définition du vin artificiel n'a été donnée par le législateur. Lors de la discussion de la loi Griffe, M. Brousse, dans son rapport, après avoir dit que le mot *vin* signifierait « produit de la fermentation du raisin frais », ajoutait que « cette dénomination devrait donc être interdite à tout produit qui ne renferme pas dans les proportions données par la nature, les éléments de cette fermentation ».

En 1897, le projet Turrel donnait bien la définition suivante : « est déclaré vin artificiel tout vin qui est produit autrement que par la fermentation des raisins frais, ou qui est additionné de matières quelconques ne provenant pas du produit de la vigne ».

Cette définition fut écartée par la Commission de la loi de 1897 et nous nous trouvons actuellement sans texte

précis pour la détermination du vin artificiel ; les juges répressifs ont toute liberté d'appréciation à ce sujet.

Les vins de raisins secs, de marcs, de sucre, sont communément appelés vins artificiels.

On obtient le vin de raisins secs par la fermentation à la cuve du raisin sec, auquel on restitue la quantité d'eau qui le constituait ; puis on le travaille comme le produit du raisin frais.

Ce vin se différencie très peu, au point de vue de la composition chimique, du vin naturel. La présence de ce dernier, mélangé au vin de raisins secs, sera donc assez difficile à déterminer.

Les vins de marcs, que l'on appelle aussi *piquettes*, sont « des boissons alcooliques obtenues en lavant avec de l'eau le marc dont on a extrait la *goutte-mère* ou vin de première cuvée... Les marcs correspondant à 100 hectolitres de vin donnent de 5 à 7 hectolitres de ces piquettes, suivant qu'ils ont été plus ou moins pressés. » (1).

En général, ces piquettes ne sont consommées que mélangées à d'autres vins de vendange.

Les vins de sucre, appelés aussi *vins par procédé*, vins de seconde ou de troisième cuvée, sont obtenus par une addition d'eau sucrée à une nouvelle fermentation du marc. Cette opération porte aussi le nom de *petiotage*, du nom de celui qui, l'un des premiers, appliqua cette pratique aux marcs de Bourgogne.

(1) Armand Gauthier. *La Sophistication des vins*.

La chaptalisation — procédé inventé par Chaptal en Bourgogne — ou addition de sucre au moût de raisin, a pour but d'enrichir ces moûts en matières aptes à donner au vin à venir une plus grande richesse alcoolique et de suppléer ainsi le plus souvent à l'insuffisance de la maturation du fruit. Cette opération est absolument légale.

Il n'en est pas de même d'un autre procédé, appelé *gallisation*, qui consiste « à additionner d'assez d'eau les moûts des raisins trop verts pour qu'ils ne contiennent plus que quatre à cinq grammes d'acide libre par litre, puis à compléter la teneur en sucre par addition d'une quantité de glucose ou de saccharose suffisante pour que le moût en renferme 200 grammes par 100 centimètres cubes » (1). Par ce procédé on arrive indirectement au mouillage ; aussi une circulaire ministérielle du 29 août 1903, considérant cette manipulation comme telle, l'a absolument interdite.

A côté de ces produits dont la similitude avec le vin de raisins frais permet une tromperie facile sur la matière vendue, il faut signaler les nombreuses altérations qui constituent le délit de falsification et qui sont plus faciles pour le vin que pour n'importe quelle autre denrée agricole.

Les procédés de falsification ont varié suivant les temps, et ils sont aujourd'hui d'autant plus difficiles à reconnaître que les falsificateurs se bornent presque exclusivement

(1) Armand Gauthier. *La Sophistication des vins*.

à imiter le vin naturel ; ils employent les éléments mêmes qui le constituent, tels que les additions d'alcool et d'eau, quelquefois d'acide tartrique, et souvent des lies pressées, dangereuses pour la santé publique.

Parmi ces diverses falsifications, les principales sont le mouillage, le vinage, l'addition des substances étrangères.

Le mouillage ou addition d'eau au vin, est la falsification la plus fréquente.

Tout d'abord le mouillage est-il une fraude? Les marchands de vins des grandes villes soutiennent naturellement la négative. Malgré cela le mouillage fut toujours considéré comme une fraude. Toutefois, pendant longtemps il était d'usage, ou tout au moins, par tolérance, on estimait qu'il n'y avait fraude que si l'addition d'eau était faite à l'insu de l'acheteur.

Dans ces conditions, un grand nombre de débitants de vin avaient cru pouvoir, tout en falsifiant le vin, livré par eux à la consommation, par l'addition d'une plus ou moins grande quantité d'eau, se mettre à l'abri des poursuites en faisant connaître à l'acheteur ou au consommateur le mouillage opéré.

Cette pratique entraînait les conséquences les plus graves. La loi du 24 juillet 1894 vint y porter remède, mais malheureusement n'eut pas tout l'effet désirable, car elle était mollement appliquée ; aussi le mouillage continua-t-il en grand : l'analyse ne pouvait guère découvrir l'eau ajoutée, quand elle n'entrait pas dans une certaine proportion.

Le vinage, ou addition d'alcool au vin ne paraît pas au premier abord être une fraude. Il a pour résultat non seulement d'augmenter le titre alcoolique du vin, mais aussi de l'améliorer et d'en assurer la conservation.

Mais le plus souvent le vinage ne fait que cacher un mouillage.

Anciennement à Paris et dans les grands centres, les vins destinés à être vendus au détail étaient vinés d'abord, mouillés ensuite. On remontait le titre alcoolique d'un vin jusqu'à 16 degrés par exemple et on le dédoublait ensuite par le mouillage. Il ne reste plus, pour parer et compléter ces vins vinés et mouillés, qu'à les enrichir en matière colorante et au besoin en extrait.

La *coloration artificielle des vins*, qui peut être licite lorsque la couleur est obtenue par un mélange de vins clairs avec des vins très colorés, devient illicite lorsqu'elle est formée par des matières colorantes étrangères ajoutées soit dans la cuve à la fermentation, soit dans le vin lui-même.

Ces colorants peuvent être de deux sortes : les uns, colorants végétaux — la rose trémière, le sureau, le troène, le myrtylle, etc..., — sont absolument inoffensifs. Les autres sont des dérivés du goudron de houille (fuschine) de nature très dangereuse. En raison de la toxicité de ces derniers, la loi du 11 juillet 1891 s'est montrée très sévère et a interdit l'emploi des matières colorantes quelconques.

A côté des colorants absolument prohibés nous trouvons

certaines substances dont l'emploi est autorisé dans des limites déterminées.

La première de ces substances est le *plâtre*.

Le plâtrage est une pratique très ancienne, employée dans toutes les régions méridionales et regardée comme inoffensive. Quand la loi de 1891, sur la proposition de M. Berthelot, vint limiter à deux grammes par litre la quantité de sulfate de potasse qui pourrait être ajoutée au vin, les récriminations furent très vives. Il y a des siècles, disait-on, que l'Espagne, que l'Italie mettent du plâtre dans leurs vins ; il y a des siècles que le Midi de la France use du plâtrage sans inconvénient ; il y a plus de dix ans que l'école d'agriculture de Montpellier est le siège d'une enquête sur le plâtrage des vins et les expériences qui furent faites ont prouvé la parfaite innocuité de ce procédé.

Malgré toutes ces protestations, la loi a limité le plâtrage à deux grammes par litre ; d'ailleurs, depuis longtemps déjà, l'Administration de la Guerre avait fixé à deux grammes de sulfate de potasse par litre l'admissibilité des vins plâtrés dans les fournitures militaires ; une circulaire du Garde des Sceaux, en date du 27 juillet 1880, avait aussi indiqué cette limite pour les vins d'usage courant et avait prescrit au Parquet de poursuivre comme fraudés les vins qui seraient plâtrés au delà de deux grammes ; seulement, sur la réclamation des intéressés et pour ne pas léser les intérêts des viticulteurs et du com.

merce, il avait été entendu que cette circulaire ne serait pas rendue immédiatement exécutoire.

Le plâtrage se fait le plus souvent à la cuve dès le début de la fermentation. On emploie, en général, 250 grammes de plâtre blanc pour un hectolitre de raisin devant produire cinquante litres de vin environ.

Les effets du plâtrage sont les suivants :

- 1° Décomposition de la crème de tartre ;
- 2° Acidification du vin ;
- 3° Clarification de la liqueur par une sorte de défécation ;
- 4° Acidulation et rougissement du vin dont le ton passe du violacé ou vineux à la gamme rosée.
- 5° Dissolution probable des matières colorantes spéciales qui seraient restées dans la pulpe ;
- 6° Introduction dans le vin de 0 gr. 3 environ par litre de sulfate de chaux, d'alumine en petite proportion et de quelques autres impuretés contenues dans le plâtre ordinaire ;
- 7° Augmentation de poids du résidu sec à raison de 1 gr. 2 par gramme de sulfate de potasse introduit. (1)

En un mot, le plâtrage n'est pas dangereux, si on reste dans les limites légales.

Par contre, le *déplâtrage*, procédé qui consiste à traiter le vin par les sels de baryte pour précipiter les sels de chaux et de potasse, doit être rigoureusement interdit.

(1) Armand Gauthier : *La Sophistication des vins*.

La pratique du déplâtre, dit Armand Gauthier, est essentiellement dangereuse et condamnable ; le moindre excès des sels de baryte qui restent dissous est très préjudiciable à la santé, les sels de baryte étant vénéneux à la dose de quelques milligrammes.

Le *salage* est autorisé par la loi à la dose de 1 gramme par litre. Il a pour but d'éclaircir les vins, leur donner plus d'éclat et peut-être plus de saveur. Le sel marin diminue aussi la solubilité des matières albuminoïdes et rend par cela même le vin plus facile à conserver.

Le *collage* est une opération inoffensive et licite ; un collage bien fait, avec des substances bien préparées, est un moyen d'épuration et de conservation du vin.

Enfin l'emploi des acides sulfurique, nitrique, chlorhydrique, salicylique, borique ou autres analogues, est absolument interdit : ce sont là des substances très dangereuses qui doivent être complètement bannies.

Telles sont les principales fraudes des vins. C'est ainsi qu'un vin primitivement bon ou même médiocre, auquel on a successivement ajouté de l'eau ou des piquettes, de l'alcool de grain ou même de vin, des matières colorantes étrangères, de la glycérine, etc..., n'est plus qu'une boisson artificielle dénuée de ces qualités toniques et nutritives qu'on est en droit d'attendre d'un vin naturel ; il devient une liqueur incapable de conservation, un breuvage factice obtenu par des pratiques nocives atteignant gravement la santé et les intérêts pécuniaires du consommateur.

Aussi pour remédier à cet état de choses, on fit de nombreux appels au législateur, et depuis le début du xix^e siècle les lois se sont succédé nombreuses pour arriver à une protection efficace de la viticulture.

CHAPITRE II

Historique de la Législation

La falsification des vins est à la fois une atteinte portée à la santé publique et une concurrence déloyale contre le producteur et le négociant honnêtes.

Le vin est une source de forces pour le travailleur ; il lui est indispensable ; s'il est falsifié, il n'est pour lui qu'une boisson sans énergie et malsaine.

C'est en outre la ruine pour le producteur et le négociant ; la falsification engendre la concurrence la plus immorale.

Aussi le législateur s'est-il toujours préoccupé de la falsification des boissons. Il l'a frappé de peines plus ou moins sévères ; jamais il n'a voulu l'impunité.

Sous le régime monarchique, les édits royaux enjoignaient de ne vendre que des vins *bons, sains et loyaux*, sous peine de confiscation, de forfaiture, d'amende et de punition corporelle (1).

Une ordonnance de 1787 défendait l'introduction de substances malfaisantes dans les vins et cidres, sous

(1) Rapport par M. de la Grange. Chambre des Députés, 12 décembre 1850.

quelque prétexte que ce fût, même celui de les améliorer, sous peine de trois années de galères et de mille livres d'amende (1).

La liberté absolue accordée au commerce des boissons par la loi du 8 mai 1791 conduisit à des abus et à des désordres tels qu'il fallut les réprimer.

Une loi sur la police municipale des 19 et 22 juillet 1791 punissait la vente des boissons falsifiées d'une amende de mille livres et d'un an d'emprisonnement ; elle ordonnait aussi l'affichage obligatoire (2).

Un arrêté des Consuls du 12 messidor an VIII, qui définissait les fonctions du Préfet de Police, chargeait ce magistrat (article 23) de faire saisir ou détruire dans les halles, marchés et boutiques, chez les bouchers, boulangers, marchands de vins, brasseurs, limonadiers, épiciers, droguistes, apothicaires, ou tous autres, les comestibles et médicaments gâtés, corrompus ou nuisibles (3).

Le 5 brumaire an IX, cet arrêté était rendu applicable à toute la France et son exécution confié au commissaire de Police (4).

Enfin le Code pénal, qui résumait la législation précédente, contient les dispositions suivantes relatives à la falsification et à l'altération des boissons :

(1) Rapport par M. de la Grange. Chambre des Députés, 12 décembre 1850;

(2) *Ibid.*

(3) *Ibid.*

(4) *Ibid.*

ARTICLE 318. — « Quiconque aura vendu ou débité des boissons falsifiées, contenant des mixtions nuisibles à la santé, sera puni d'un emprisonnement de six jours à deux ans et d'une amende de seize francs à cinq cents francs.

« Seront saisies et confisquées les boissons falsifiées trouvées appartenir au vendeur ou débitant » (1).

ARTICLE 475. — « Seront punis d'amende depuis six francs jusqu'à dix francs inclusivement...

6° Ceux qui auront vendu ou débité des boissons falsifiées, sans préjudice des peines plus sévères qui seront prononcées par les tribunaux de police correctionnelle, dans le cas où elles contiendraient des mixtions nuisibles à la santé... » (2)

ARTICLE 476. — « Pourra, suivant les circonstances, être prononcé, outre l'amende portée en l'article précédent, l'emprisonnement pendant trois jours au plus... contre les vendeurs et débiteurs de boissons falsifiées » (3).

ARTICLE 477. — « Seront saisis et confisqués... 2° les boissons falsifiées trouvées appartenir au vendeur et débitant ; ces boissons seront répandues » (4).

ARTICLE 387. — « Les voituriers, bateliers ou leurs préposés, qui auront altéré des vins ou toute autre espèce

(1) Cet article est abrogé. Loi du 5 mai 1855, article premier. Les dispositions de la loi du 27 mars 1851 sont applicables aux boissons.

(2) Article 475 : abrogé. *Ibid.*

(3) Article 476 : abrogé. *Ibid.*

(4) Article 477 : abrogé. *Ibid.*

de liquides ou de marchandises, dont le transport leur avait été confié, et qui auront commis cette altération par le mélange de substances malfaisantes, seront punis de la peine portée au précédent article (la réclusion). S'il n'y a pas eu mélange de substances malfaisantes, la peine sera un emprisonnement d'un mois à un an, et une amende de seize francs à cent francs. » (1)

ARTICLE 423. — « Quiconque aura trompé l'acheteur sur le titre des matières d'or et d'argent, ou sur la qualité d'une pièce fausse vendue pour fine, sur la nature de toutes marchandises ; quiconque, par usage de faux poids ou de fausses mesures aura trompé sur la quantité des choses vendues, sera puni de l'emprisonnement pendant trois mois au moins, un an au plus, et d'une amende qui ne pourra excéder le quart des restitutions et dommages-intérêts, ni être au-dessous de cinquante francs. Les objets du délit ou leur valeur, s'ils appartiennent encore au vendeur, seront confisqués ; les faux poids et les fausses

(1) L'article 387 a été ainsi remplacé par la loi du 13 mai 1863 :

Les voituriers, bateliers ou leurs préposés qui auront altéré ou tenté d'altérer des vins ou toute autre espèce de liquides ou marchandises dont le transport leur avait été confié et qui auront commis ou tenté de commettre cette altération par le mélange de substances malfaisantes, seront punis d'un emprisonnement de deux à cinq ans et d'une amende de vingt-cinq francs à cinq cents francs.

Ils pourront, en outre, être privés des droits mentionnés à l'article 42 du présent Code, pendant cinq ans au moins et dix ans au plus ; ils pourront aussi être mis, par l'arrêt ou le jugement, sous la surveillance de la haute police pendant le même nombre d'années.

S'il n'y a pas eu mélange de substances malfaisantes, la peine sera un emprisonnement d'un mois à un an et une amende de seize francs à cent francs.

mesures seront aussi confisqués et de plus seront brisés » (1).

Ainsi la Législation ne manquait pas d'atteindre la falsification des boissons ; mais les dispositions du Code, que je viens de citer, étaient-elles suffisamment répressives pour arrêter les abus d'un trafic frauduleux ? Il semble que ce fut le contraire. Le Code pénal avait été promulgué le 22 février 1810, et le 13 août 1811, le commerce de Paris, dans une pétition qu'il adressait au Préfet de Police, pour demander une nouvelle réglementation du commerce des vins, signalait « l'existence sur une vaste échelle de fabriques de boissons falsifiées et l'extension considérable de leur débit, abus non moins préjudiciable à l'intérêt du fisc qu'à la santé des consommateurs et au bon ordre du commerce. »

Cette pétition fut suivie de beaucoup d'autres aux Ministres de l'Intérieur et du Commerce, et un décret sur la réglementation des vins fut rendu le 15 décembre 1813.

L'article 11 de ce décret était ainsi conçu :

« Il est défendu à toutes personnes faisant à Paris le commerce des vins, de fabriquer, altérer ou falsifier les vins ; d'avoir dans leurs caves, celliers et autres parties de leur domicile ou magasin, des cidres, bières, poirés,

(1) A l'article 423, la loi du 13 mai 1863 a ajouté l'alinéa suivant :

« Le Tribunal pourra ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera, et son insertion intégrale ou par extrait dans tous les journaux qu'il désignera, le tout aux frais du condamné. »

sirops, mélasses, bois de teintures, vins de la pressée, eaux colorées et préparées, et aucune matière quelconque propre à fabriquer, falsifier ou mixtionner les vins, et ce, sous les peines portées aux articles 318, 475 et 476 du Code pénal, et, en outre, sous peine de fermeture de leurs établissements, par ordonnance du Préfet de Police. »

Le décret exigeait, en outre, une patente spéciale de marchand de vin et l'autorisation du Préfet de Police pour tout individu qui en fait le commerce, même accessoirement à une autre industrie.

Mais toutes ces prohibitions furent peu appliquées et finirent par tomber en désuétude. On les considérait comme trop contraires à la liberté du commerce. Aussi se retrouvait-on de nouveau sous le régime du Code pénal dont les pénalités édictées étaient jugées insuffisantes.

De nouveau, la falsification des boissons se développa chaque jour davantage.

Le Conseil Municipal de Paris et le Conseil Général de la Seine, par des délibérations prises dans leurs sessions de 1840, 1841, 1842, demandèrent l'application du décret de 1813, signalant les dangers pour la santé publique et les abus qui résultaient de son inexécution.

En 1843, une réunion de députés, préoccupés des intérêts vinicoles et sollicités par le commerce des vins à Paris, élaborait une proposition de loi tendant à réprimer la falsification des vins.

Cette proposition, accueillie par la Chambre des Députés, fut votée en 1844 à une forte majorité ; elle fut portée

à la Chambre des Pairs où, après une discussion approfondie, elle fut adoptée. Amendée de nouveau en 1846 par les députés, elle ne put être approuvée en 1847 par la Chambre des Pairs, parce que le Ministre des Finances en demanda l'ajournement pour y introduire quelques modifications. La proposition ne vit plus le jour.

Cependant la législation restait incomplète.

Quand vint en discussion le projet de la loi du 27 mars 1851, tendant à la répression de certaines fraudes dans la vente des marchandises, il fut entendu que cette loi ne serait pas applicable aux boissons, car, à ce moment, pour les boissons, il existait une proposition particulière de M. de la Grange, dont une Commission spéciale était saisie.

La Cour de Cassation, dans un arrêt du 18 août 1853, jugeait que la loi du 27 mars 1851 n'était applicable qu'à la falsification des aliments solides ; cette loi punissait des peines prévues à l'article 423 du Code pénal les personnes qui falsifiaient des substances ou denrées alimentaires destinées à être vendues. Le vin restait donc régi par les articles 318 et 475 du Code pénal.

Mais alors la répression n'était pas suffisamment complète et sévère : ainsi l'article 475 qui s'appliquait à la falsification simple, considérait cette fraude comme une *contravention* punissable d'une peine de simple police ; au contraire, la falsification simple poursuivie en vertu de la loi du 27 mars 1851 était un *délit* punissable d'une peine correctionnelle.

Il était donc incompréhensible qu'il y eût deux législations différentes concernant les falsifications et que la falsification des boissons fut moins repréhensible que celle des denrées alimentaires : il paraissait donc que la falsification des boissons portait moins de préjudice que celle des denrées alimentaires.

Et cependant la falsification des boissons — surtout des vins — était très préjudiciable aux intérêts des producteurs de vins ; la falsification de ce liquide dépréciait les cours par une concurrence déloyale. Les fraudeurs ne manquaient pas et augmentaient rapidement ; il est facile de s'en rendre compte au moyen du nombre des procès-verbaux dressés et des condamnations prononcées. Le tableau ci-après nous indique cette évaluation de 1848 à 1854 :

ANNÉES	NOMBRE des Procès-verbaux	QUANTITÉ (en hectolitres) de Liquides saisis	CONDAMNATIONS	ACQUITTEMENTS
1848.....	22	48	21	1
1849.....	97	312	92	5
1850.....	140	345	137	9
1851.....	183	403	167	19
1852.....	258	469	244	14
1853.....	159	477	149	10
1854.....	143	625	135	8

Les moyens de falsification de cette époque étaient les suivants :

« 1^o Un liquide connu sous le nom de *teinte de fime* qui n'est autre chose que du jus de baies de sureau et d'hièble, mélangé de 5 ou 6 pour 100 d'alun et coupé par moitié avec du vin rouge commun ;

« 2^o L'eau passée sur des lies épaisses qui la colorent et l'acidulent ;

« 3^o Les vins de lies pressées ;

« 4^o Le vieux cidre ou poiré, qui ne peut plus être consommé sous cette forme parce qu'il est gâté, et qu'on mêle dans certaines proportions au vin blanc ;

« 5^o L'eau fermentée sur de mauvais fruits secs avec addition d'acide tartrique coupée avec du vin rouge, etc., etc... » (1)

Contre tous ces genres de falsifications qui causaient un grave préjudice, il paraissait très utile d'appliquer la loi sur les fraudes alimentaires, la loi du 27 mars 1851 qui édictait des pénalités pouvant apporter une répression efficace et suffisante, et donnait aux intérêts commerciaux toutes les garanties de protection dont ils avaient besoin. On attendait donc du législateur une loi qui put atteindre les altérations frauduleuses faites en vue de tromper l'acheteur sur la qualité ou sur le prix de la boisson qui lui est vendue. Ce sont ces raisons qui firent voter la loi du 5 mai 1855, abrogeant les articles précités du

(1) Exposé des motifs de la loi du 5 mai 1855.

Code pénal et rendant applicable aux boissons la loi du 27 mars 1851.

Dès lors, celui qui falsifiait du vin destiné à être vendu, qui vendait ou mettait en vente du vin qu'il savait être falsifié ou corrompu, était passible d'un emprisonnement de trois mois à un an et d'une amende qui ne pouvait être inférieure à cinquante francs. Si la falsification avait été opérée au moyen d'une substance nuisible à la santé, les peines s'élevaient à deux ans de prison et à cinq cents francs d'amende, même dans le cas où la falsification nuisible était connue de l'acheteur ou du consommateur.

Celui qui détenait dans ses magasins, maisons de commerce, ou dans les halles, foires et marchés, du vin qu'il savait être falsifié ou corrompu, encourait une peine de six à dix jours de prison et de seize à vingt-cinq francs d'amende. Si la falsification était nuisible, l'emprisonnement pouvait être porté à quinze jours et l'amende à cinquante francs.

Dans ces différents cas, le Tribunal pouvait ordonner l'affichage et l'insertion du jugement et, s'il y avait récidive, élever jusqu'au double les peines édictées.

Mais les mesures que cette loi permettait de prendre pour empêcher la fraude et en assurer la répression devinrent vite insuffisantes.

Les progrès de la science permirent bientôt de créer de nombreuses contrefaçons des produits de la nature ; la santé publique en fut fortement atteinte, « les consom-

mateurs sont trompés et la production du pays est écrasée par une concurrence déloyale. »

Le vin, surtout depuis l'apparition du phylloxéra, était devenu l'objet de toutes sortes d'imitation.

M. Griffe, dans son rapport au Sénat sur la loi du 14 août 1889, s'exprimait ainsi :

« Depuis que le vignoble français a été envahi par le phylloxéra, la production n'a pas suffi à la consommation. On a essayé d'y remédier. Les vins d'Espagne et d'Italie, entrant en France à 15° 90, presque toujours additionnés d'alcools allemands, ont été les premières ressources auxquelles on s'est adressé. Puis, on a eu recours aux raisins secs, importés de Grèce et de Turquie..... Il est certain que le produit de la fermentation des raisins secs, avec addition d'eau n'est pas du vin naturel. Le seul produit qui mérite le nom de *vin*, consacré par l'usage, est celui de la fermentation des raisins frais. Est-ce à dire pourtant qu'il faille proscrire la fabrication des raisins secs ? Non, mais il est légitime d'exiger que ce produit ne soit vendu que pour ce qu'il est et sous le nom qui est le sien. »

Devant ces faits, le législateur se trouvait dans la nécessité de prendre des dispositions nouvelles. Ce fut l'objet des lois du 14 août 1889, du 11 juillet 1891 et du 24 juillet 1894.

Le 4 juin 1888, M. Griffe déposait sur le bureau du Sénat un projet de loi qui, après quelques modifications, fut adopté et devint la loi du 14 août 1889, dite loi Griffe.

Cette loi avait pour but de protéger le consommateur en lui faisant connaître la nature du produit qu'il achète, et aussi le producteur en garantissant exclusivement à son produit son véritable nom et en maintenant ainsi le prix de vente sur lequel il est en droit de compter : les vins factices, revenant moins cher que les vins faits avec des raisins frais, étaient vendus comme vins naturels, et ceux-ci alors subissaient une dépréciation vénale considérable.

La loi Griffé défendait d'expédier, vendre ou mettre en vente, sous la dénomination de *vin*, un produit qui serait autre que celui de la fermentation de raisins frais. Les fûts ou récipients qui contiendraient des produits de la fermentation soit des marcs de raisins frais avec addition du sucre et d'eau, soit de raisins secs avec de l'eau, en un mot, qui contiendraient des vins de sucre et de raisin sec, devaient porter, dans tous les cas, en caractères apparents, les dénominations : vin de sucre, vin de raisin sec.

Les livres, factures, lettres de voitures, connaissements, devaient contenir les mêmes indications suivant la nature du produit livré.

Sans doute, ce n'est pas dans l'intérêt de la santé publique que l'on édicte ces prescriptions, car ces vins sont reconnus très sains, mais dans le but de prémunir l'acheteur contre la tromperie. La bonne foi doit régir les échanges commerciaux.

Les résultats attendus ne furent pas obtenus. Un grand

nombre de saisies furent opérées ; on dressa de nombreux procès-verbaux ; mais les citations en justice étaient rares. Des savants experts déclaraient qu'on ne pouvait, à l'analyse, reconnaître d'une façon certaine dans un mélange le vin de raisins secs. C'était l'aveu même des illustres chimistes, Magnier de la Source, Wurtz, Chatin, etc....

Dès lors, que faire ? La loi Griffé était devenue inapplicable. Diverses propositions de lois furent déposées.

La première, du 10 mars 1890, signée de MM. Jacques, député, et plusieurs de ses collègues, tendait à l'abrogation de la loi du 14 août 1889.

Le 13 mars, M. Emile Brousse déposait une proposition qui, à l'inverse de celle de M. Jacques, tendait à compléter cette même loi du 14 août 1889.

Enfin, à la date du 10 mai, le Ministre des Finances déposait au nom du Gouvernement un projet de loi concernant la fabrication et l'imposition des vins de raisins secs.

Ces divers projets de loi furent très modifiés dans les commissions, car, sur la proposition de M. Berthelot, une question avait été l'objet d'une très vive opposition : c'était celle de la limitation du plâtrage.

Le plâtrage était reconnu utile pour aviver la couleur et fixer la limpidité des vins. Mais l'Académie de médecine consultée officiellement, avait déclaré qu'au-dessus de deux grammes par litre, le plâtrage pouvait ne pas être sans inconvénient.

Cette limitation souleva de très vives oppositions. On alléguait que le plâtrage était une pratique très ancienne

et que dans le Midi on l'avait toujours employé sans aucun danger. On cita même des expériences faites à l'Ecole d'agriculture de Montpellier dont le résultat fut la parfaite innocuité de ce procédé.

Malgré toutes ces objections, le plâtrage fut limité à deux grammes par litre :

La loi du 11 juillet 1891, à la liste des vins factices désignés par la loi de 1889, ajouta les vins de marcs.

D'après cette loi, toute addition au vin naturel, au vin de sucre ou au vin de marc de matières colorantes quelconques ou d'acide sulfurique, constitue le délit de falsification de denrées alimentaires, prévue et réprimée par la loi du 27 mars 1851.

D'autre part, elle interdit le salage au-dessus de 1 gramme par litre et le plâtrage au-dessus de deux grammes par litre. En outre, les vins, les vins de marc ou de sucre, les vins de raisins secs, chez les marchands en gros ou en détail et chez les entrepositaires, seraient suivis au moyen de comptes particuliers et distincts par la Régie.

Jusqu'ici, les lois ne garantissaient l'acheteur que contre les fraudes dont, à son insu, il pouvait être victime. Dans ces conditions, un grand nombre de débitants avaient cru pouvoir, tout en falsifiant le vin livré par eux à la consommation par l'addition d'une plus ou moins grande quantité d'eau, se mettre à l'abri des poursuites en faisant connaître à l'acheteur ou au consommateur le mouillage opéré. Des milliers de détaillants mettaient sous les yeux

de leur clientèle des tableaux dont les deux suivants étaient les plus répandus :

« Tous les vins sont vendus ici sans garantie et comme étant additionnés d'eau, de vins de raisins secs et de vins de sucre. »

Autre tableau :

« L'Union syndicale des débitants de vins de Paris et de la banlieue informe la population parisienne que la loi Griffe oblige, sous peine d'amende, de prison et d'affichage, les débitants de vins à indiquer si les vins qu'ils livrent à la consommation contient du vin de sucre ou du vin de raisin sec, qu'ils sont dans l'impossibilité matérielle de répondre de la composition exacte du vin qu'ils servent à leur clientèle. En conséquence, le public est prévenu que tous les vins vendus ici sont factices. »

Le vendeur ou le consommateur se trouvait donc dans l'impossibilité de pouvoir contrôler ce qui leur était vendu ; le consommateur était astreint à boire un mélange innomable, nuisible à sa santé, formé d'eau et d'alcool.

Pour remédier à cette pratique, à la date du 30 juillet 1904, le Gouvernement déposa un projet de loi visant la répression du mouillage même connu de l'acheteur ; mais, en même temps, il fallait prohiber l'alcoolisation : on ne peut, en effet, mouiller que les vins suralcoolisés et le meilleur moyen d'empêcher le mouillage est assurément de supprimer l'alcoolisation.

À la même époque, une crise viticole naissait. La récolte avait été très forte ; en décembre 1893, les vins ordinaires

du Midi valent de 8 à 10 francs l'hectolitre; mais on n'achète pas, le commerce hésite ; d'autre part, une concurrence désastreuse est faite à ces vins par les vins fabriqués ; de ce fait le producteur ne peut plus écouler ses produits et va s'appauvrissant de plus en plus tous les jours. C'est l'occasion d'imposantes manifestations à Montpellier, à Béziers, à Narbonne.

Cette crise attira l'attention du Gouvernement et M. Brousse déposa le même jour trois propositions de lois sur le bureau de la Chambre.

La première proposition visait le vinage, la seconde le régime fiscal des raisins secs, la troisième les acquits fictifs.

De toutes ces propositions sortit la loi du 24 juillet 1894, intitulée « Loi relative aux fraudes commises dans la vente des vins (alcoolisation et mouillage) ».

Cette loi décidait que les poursuites existeraient même dans le cas où la falsification serait connue de l'acheteur et du vendeur. Enfin un décret devait déterminer les caractères auxquels on reconnaîtrait les vins suralcoolisés.

Ce décret fut promulgué quatre ans plus tard, le 19 avril 1898. Il n'était que la reproduction de l'avis qui avait été pris auprès du « Comité consultatif des Arts et Manufactures. » Dès lors, la loi du 24 juillet 1894 prohibait le mouillage et le vinage à l'alcool de vin considéré comme susceptible de favoriser le mouillage, tandis que le vinage à l'alcool sucre restait licite depuis 1884 au droit réduit de vingt francs par cent kilogrammes.

La loi de 1894 n'eut aucun effet. En 1895, à Paris, sur

18 poursuites, il y eut 18 acquittements. Une réforme de la législation s'imposait.

En 1896, M. Turrel déposait une proposition de loi interdisant la fabrication, la circulation et la vente des vins artificiels, appelant vin artificiel tout vin qui est produit autrement que par la fermentation des raisins frais ou qui est additionné de matières quelconques ne provenant pas du produit de la vigne.

La loi du 6 avril 1897, voulant arrêter cette fabrication artificielle, interdit la fabrication des vins de sucre en vue de la vente ainsi que des vins de marcs ou de piquettes, l'une et l'autre restant permises, ainsi que leur circulation, pour la consommation familiale.

A la suite de cette loi, la fabrication des vins de raisins secs devint nulle. Malheureusement, il n'en fut pas de même des autres vins artificiels dont la production augmenta ; la fabrication clandestine des vins de sucre et des vins de marc s'accrut démesurément ; et la circulation des vendanges fraîches — exemptes d'impôt — augmentait considérablement ; mais au lieu de servir à la fabrication du vin de sucre de la consommation familiale, elle venait alimenter celle du commerce de gros et de détail.

Une loi du 29 décembre 1900 voulut arrêter cette fraude en imposant les vendanges fraîches circulant par quantités supérieures à dix hectolitres. Pour les quantités inférieures il y aura tolérance, car ces quantités représenteront ce qui peut être nécessaire pour la consommation familiale ; mais il n'en sera pas de même quand ces quantités dépasse-

ront dix hectolitres ; c'est pourquoi la loi les soumettait aux mêmes droits que les vins — 1 fr. 50 par hectolitre — à raison de deux hectolitres de vin par trois hectolitres de vendanges.

La chaptalisation et la fabrication familiale des vins de sucre chez les producteurs étaient limitées à quarante kilogrammes de sucre par membre de la famille et domestique attaché à la personne. Les sucres ainsi employés demeuraient affranchis de la taxe de quarante francs prévue pour les seules quantités employées à la chaptalisation.

Les non-récoltants n'étaient soumis à aucune limitation. Voulaient-ils se livrer à une fabrication des vins ? Une déclaration préalable était suffisante.

Mais toute cette législation était inutile ; la fraude subsistait ; aucun moyen efficace n'existait pour l'arrêter ; D'autre part, en 1903, une nouvelle modification du régime fiscal du sucre favorisa la fraude et la déclaration préalable à l'utilisation du sucre avant fabrication devint illusoire. Les droits généraux de consommation sur tous les sucres étaient ramenés de cinquante francs à vingt-cinq francs par cent kilogrammes, sans distinction d'emploi. Cet impôt est perçu aux lieux de production des sucres. Les fabricants de vins artificiels se fournirent chez les épiciers et dans les fabriques. De ce fait, la fabrication clandestine des vins de sucre ne rencontre plus aucun obstacle sérieux. Les fabricants de sucre, pour étendre leur marché, non seulement ne s'opposèrent pas à la fraude, mais la favorisèrent souvent.

Une nouvelle législation était donc absolument nécessaire. C'est cette législation qui aujourd'hui nous réglemente.

Une loi du 28 janvier 1903, dans son article 7, régla la fabrication des vins de sucre pour la consommation familiale en imposant une déclaration à ceux qui voudraient fabriquer, en vue de leur consommation familiale, des vins de sucre ; ce même article obligeait aussi à faire une déclaration toute personne qui, en même temps que des vendanges, moûts ou marcs, aurait en sa possession une quantité de sucre supérieure à cinquante kilogrammes ; elle devait également fournir des justifications d'emploi.

Le 18 juillet 1904, le législateur interdisait, dans la ville de Paris, toute préparation de liquides fermentés autres que la bière ; elle prohibait en outre l'usage des acquits fictifs qui couvraient ces préparations dans les magasins de gros. Cette loi imposait aussi le visa à un ou plusieurs bureaux des contributions indirectes, des douanes ou d'octroi, des acquits à caution délivrés pour accompagner les chargements de plus de vingt hectolitres de vins — cette quantité a été ramenée à cinq hectolitres par la loi du 15 juillet 1907.

Néanmoins, les fraudes continuèrent et le législateur dut de nouveau compléter la loi de 1904 qui était incomplète. Ce fut l'objet de la loi du 6 août 1905.

Mais quelques jours auparavant, le premier août 1905, une loi avait été votée, loi élargissant la loi de 1851 sur les falsifications qui se multipliaient depuis plusieurs années dans des proportions inquiétantes. Cette loi portait que des

règlements d'administration publique statueraient sur les mesures à prendre pour son application ; elle visait la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles. Elle prévoyait trois sortes d'infraction : la tromperie ou tentative de tromperie ; la falsification, l'exposition, la mise en vente, la vente de produits falsifiés, ainsi que l'exposition, la mise en vente et la vente de produits propres à opérer les falsifications ; et la détention des moyens de fraude, de produits falsifiés ou propres à effectuer la falsification.

Deux décrets furent rendus pour l'application de cette loi : ils portent les dates des 31 juillet 1906 et 3 septembre 1907 (1).

La loi du 6 août 1905 fut votée pour porter remède à la situation malheureuse qui atteignait la viticulture. Celle-ci souffrait d'une crise désastreuse occasionnée par la mévente des vins. Cette mévente était due au fléau croissant de la fraude et, pour certaines régions, à l'abus du sucrage. Il y avait là une surproduction artificielle que le législateur devait réprimer ; c'est pourquoi on limita le sucrage des vendanges à la période de récolte déterminée par le Préfet de chaque département ; les marcs et lies sèches ne pouvaient plus être expédiés sans être accompagnés d'un passavant indiquant leur poids et le nom des destinataires ; toute personne vendant du vin ou possédant des vendanges,

(1) Voir à la fin du volume, appendice V, le texte du décret du 3 septembre 1907.

moûts, lies, marcs, raisins, ne pouvait posséder plus de cinquante kilogrammes, de sucre à moins d'en faire la déclaration et d'en justifier l'emploi. A partir de cinquante kilogrammes, toute personne n'en faisant pas commerce, devait, dans les quarante-huit heures de l'arrivée, se faire décharger de l'acquit-à-caution accompagnant l'envoi.

Les commerçants en gros, dans Paris, devaient, à partir du 1^{er} janvier 1906, placer dans des entrepôts publics les boissons destinées à leur commerce.

Les acquits blancs qui authentifient l'alcool naturel, seraient refusés aux producteurs qui auraient sucré leurs vendanges en première cuvée.

Mais c'était encore là une législation insuffisante pour protéger efficacement la viticulture dont la situation critique fut la cause de nombreux mouvements populaires dans le Midi.

Il était nécessaire que le Législateur complétât la législation existante par une loi qui rendit la fraude absolument impossible. Ce résultat ne pouvait être obtenu qu'en suivant le vin depuis le moment de sa production jusqu'à celui où il serait livré à la consommation.

Deux genres de fraudes surtout étaient à signaler : le mouillage par mélange de piquettes ou vins de marcs aux vins naturels et la production artificielle des vins de sucre chez certains producteurs.

La seconde fraude était le mouillage chez le débitant ainsi que la fabrication artificielle de vins de sucre dans

les centres de consommation, de même que le mouillage et la fabrication artificielle chez le marchand en gros à la faveur des acquits fictifs.

Pour arriver à empêcher ces diverses falsifications, de nombreux projets de loi furent déposés. Le 7 février 1907, dépôt à la Chambre du projet Cazeaux-Cazalet : interdiction d'employer pour la vinification plus de dix kilogrammes de sucre par trois hectolitres de vendanges avec paiement du demi-droit de consommation sur l'alcool ; interdiction de la fabrication du vin de sucre pour la consommation familiale ; compte d'entrée et de sortie, sous le contrôle de la régie pour la vente du sucre au-dessus de cinquante kilogrammes ; un acquit-à-caution suivra l'expédition du sucre ; déclaration de récolte au volume par les récoltants dans les dix jours qui suivront la vendange et les décuaisons ; obligation pour les marchands en gros de diviser les alcools en quatre catégories, chacune ayant son magasin distinct, (alcools de vins, alcools de fruits, alcools d'industrie, alcools de mélange) ; telles sont les grandes lignes de ce projet.

Le 15 mars 1907, M. Aldy déposait un projet tendant à réprimer la fraude par fabrication de vins de sucre en assurant la suite des sucres à partir de vingt-cinq kilogrammes, avec obligation pour les vendeurs de cette denrée d'inscrire sur un carnet le nom et l'adresse de tout destinataire à partir de cinquante kilogrammes.

Enfin le 23 mai 1907, le Gouvernement apportait un projet dont le but était de mettre obstacle au mouillage

des vins et aux abus du sucrage : la fabrication des vins de sucre était interdite ; le sucre employé en vinification soumis à une taxe de vingt-cinq francs serait frappé d'une surtaxe de quarante francs avec réglementation de la vente à partir de vingt-cinq kilogrammes. Le projet établissait aussi la déclaration de récolte. Enfin les non-récoltants qui, aux termes de la loi du 6 août 1905, pouvaient posséder en même temps que des vendanges, lies ou marcs de raisins une quantité de cinquante kilogrammes de sucre, ne pourraient plus en posséder que vingt-cinq kilogrammes.

De tous ces projets sortit la loi du 29 juin 1907 (1).

Cette loi organise un contrôle parfait auprès de la production viticole ainsi que la suite des sucres. Enfin le commerce de gros était soumis à une législation fiscale qui peut être déjouerait les fraudes.

Mais un point a été oublié : c'est le contrôle chez le débitant, car c'est là, en effet, que se pratique le mouillage de la façon la plus lucrative.

D'autre part, la fabrication des vins de sucre sous couleur de consommation familiale, subsistait toujours.

Ce fut l'objet de projets nouveaux qui furent déposés pour combler les nombreuses lacunes signalées.

On voulait par des lois obliger les marchands en gros à consigner sur leurs factures de livraison le degré alcoolique du vin vendu et les débiteurs à afficher sur les caisses,

(1) Voir à la fin du volume, appendice I, le texte de la loi du 29 juin 1907.

fûts et récipients le degré alcoolique des vins reçus et des vins mis en vente ; les vins en bouteille portant un nom ou marque d'origine ne seraient pas soumis à cette formalité, de même pour les vins nouveaux dont la fermentation ne serait pas complète.

Ces dispositions furent rejetées. La loi qui fut votée par les Chambres soumit les marchands en gros, à Paris, à une vérification des boissons reçues ; elle leur fit une obligation de ne disposer de ces boissons qu'après cette vérification et si elles sont reconnues entièrement conformes à l'expédition. Enfin cette même loi édicta un régime spécial pour les eaux-de-vie et alcools naturels provenant uniquement de la distillation des vins, cidres, poires, marcs, cerises et prunes. Cette loi porte la date du 15 juillet 1907 (1).

A ces lois ajoutons deux décrets, l'un du 26 août 1907, portant règlement d'administration publique pour l'application à l'Algérie de la loi du 29 juin 1907 sur le sucrage et la circulation des vins, l'autre du 3 septembre 1907, rendu pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 (2), et nous aurons la législation complète qui, actuellement, régit et protège nos vins.

Mais avant de nous livrer à l'étude approfondie de cette législation, il nous paraît utile d'analyser les phénomènes

(1) Voir à la fin du volume, appendice II, le texte de la loi du 15 juillet 1907.

(2) Voir à la fin du volume, appendice III, IV, V, les textes des décrets des 26 août 1907 et 3 septembre 1907.

économiques qui ont poussé les législateurs à s'occuper des viticulteurs.

Toutes les lois qui ont été faites pour protéger le vin peuvent se classer en deux groupes ; les unes visent et punissent les tromperies dans la marchandise, ce sont les lois des 27 mars 1851, 5 mai 1855, 14 août 1889, 11 juillet 1891, 1^{er} août 1905 ; les autres interdisent et réglementent deux fraudes particulières : le mouillage et le sucrage. C'est là la source de toute une crise qui pèse sur la viticulture et qui est née du régime économique de cette dernière. C'est pour combattre les effets malheureux de cette situation que le Législateur, depuis 1894, s'est constamment préoccupé des moyens d'interdire la fabrication des vins de sucre et d'arrêter ainsi, si possible, la pratique du mouillage.

CHAPITRE III

Le Régime économique de la Viticulture

Le pouvoir législatif, en outre des fraudes suscitées par la tromperie dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, eut souvent à intervenir pour porter remède à la viticulture, victime, à certaines époques, de crises vraiment douloureuses.

Ces crises tiennent à différentes causes ; la plus importante vient de la situation économique de la viticulture. Quelle est donc cette situation ?

La Viticulture est une des branches les plus importantes de l'agriculture. L'enquête décennale de 1892 indique pour les terrains plantés en vignes une superficie de 1.792.816 hectares ; c'est peu, il est vrai, comparativement aux superficies des autres branches de l'Agriculture ; les céréales, en effet, occupent 14.827.065 hectares ; les fourrages 11.006.838 hectares ; les forêts 9.521.568 hectares. En 1905, la superficie des vignes en production est de 1.744.108 hectares, celles des céréales est de 13.499.716 hectares ; les fourrages occupent 14.285.026 hectares.

Mais la viticulture a une des premières places si l'on considère le revenu produit proportionnellement à la

superficie cultivée. En 1892 (enquête décennale) la récolte de la vigne était en effet de 17 hectolitres 74 par hectare avec une valeur moyenne de 28 francs 98 l'hectolitre, tandis que les céréales avaient une production moyenne de 16 hectolitres 92 à l'hectare au prix de 12 francs 16 environ l'hectolitre ; l'enquête annuelle du Ministère de l'Agriculture accuse pour 1905 une récolte en céréales de 17 hectolitres 55 à l'hectare au prix moyen de 12 francs 85 l'hectolitre ; à la même époque, la vigne a un rapport moyen de 33 hectolitres 17 pour l'hectare avec une valeur moyenne de 13 francs 23 l'hectolitre,

Il découle de ce fait que le sol utilisé pour la culture de la vigne a acquis une valeur considérable surtout depuis la crise phylloxérique.

Enfin, il est incontestable que la viticulture attire à elle une quantité très importante de capitaux mobiliers ; et M. Atger, dans son ouvrage sur la protection légale de la viticulture, donne le chiffre de quinze milliards. C'est là un beau capital.

Le nombre des récoltants qui se partagent la superficie des vignobles est assez élevé bien qu'il ait diminué depuis la crise phylloxérique ; en 1879, le nombre des récoltants s'élevait à 1.865.078 ; en 1885, ce chiffre s'abaisse à 1.841.738 ; enfin en 1904, il est encore en décroissance de 300.000 environ : on compte, en effet, à cette époque, 1.541.536 récoltants ; cependant en 1907, le nombre des viticulteurs est de 1.611.909.

Toute cette armée de récoltants occupe un nombreux

personnel ; ainsi Vigouroux — *exploitation vinicole dans la Camargue* — dit qu'un propriétaire de 92 hectares occupe 14 personnes à l'année, 40 journaliers fixes et 200 tâcherons. C'est là un personnel important qui dépasse de beaucoup le nombre des ouvriers employés dans les autres branches de l'Agriculture. L'Hérault occupe 48.670 ouvriers agricoles, la Gironde 36.399, l'Aude 27.926.

Les salaires affectés à tous ces travailleurs dépassent annuellement le milliard.

Le domaine viticole qui figure d'une façon aussi brillante dans notre agriculture nationale se tient aussi en bonne place vis-à-vis des vignobles étrangers. La France s'attribue le deuxième rang.

En ce qui concerne la superficie cultivée, l'Italie tient la tête avec 4.046.000 hectares, la France vient aussitôt après avec 1.744.108 hectares ; suivent l'Espagne avec 1.411.037 hectares, l'Autriche avec 299.050 hectares et l'Allemagne avec 120.096 hectares. Ce sont là les chiffres de l'année 1905 (*Statistique annuelle du Ministère de l'Agriculture*).

Mais notre viticulture occupe le premier rang dans la production des vins qui, dans ces divers pays, a été, en 1905, la suivante :

La France	57.857.307 hectolitres	
L'Italie.....	29.289.000	—
L'Espagne.....	21.855.579	—
L'Autriche	5.337.264	—
L'Allemagne	3.855.978	—

De plus, nous pouvons être fiers des nombreux crus qui font à la France une source toute particulière de richesse et de prospérité.

Un autre caractère spécial à la viticulture française est d'être une exploitation régionale. Depuis des siècles, certaines régions, en France, ne retirent leur richesse et leur prospérité que du travail exclusif de la vigne. Il est alors intéressant de rechercher si, dans ces régions, la propriété viticole se divise en petite ou en grande exploitation. Nous avons vu plus haut que le nombre des récoltants était considérable et que, au contraire, la superficie des terrains soumis à l'exploitation était peu élevée ; on se trouve donc sous le régime de la petite propriété.

Si nous nous reportons aux statistiques, nous constatons que les exploitations de moins de 1 hectare forment les 7,6 p. % du vignoble et que les exploitations de plus de 40 hectares en représentent 31 p. %.

La petite propriété est beaucoup plus répandue dans la viticulture que dans les autres branches de l'agriculture, car, si nous examinons les chiffres de la superficie totale cultivée, nous trouvons les chiffres de 2,6 p. % pour les exploitations de moins de 1 hectare et de 45,5 p. % pour les exploitations de plus de 40 hectares. Ces chiffres sont ceux de la statistique de 1892. Depuis lors, les grandes exploitations se sont accrues, mais dans une petite proportion.

Il est encore facile de se rendre compte de l'importance

de la propriété si on étudie à ce point de vue et exclusivement un département. Ainsi « dans 119 communes du département de la Marne, choisies à dessein parmi celles possédant les crus les plus renommés, on a trouvé 7.998 propriétaires possédant 1 hectare ; 2.581 en possédant de 1 à 5 ; 84 en possédant de 5 à 20 ; 21 en possédant 20 et au-dessus » (1).

Dans l'Hérault « c'est la petite propriété au-dessous de 10 hectares et ayant le plus souvent $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, 1, 2 ou 3 hectares qui domine de beaucoup.

« La petite propriété, au-dessous de 10 hectares, occupe environ les 62 p. % de la surface cultivée en vignes ; la moyenne propriété de 10 à 35 hectares les 25 p. %, la grande propriété au-dessus de 35 hectares les 13 p. % » (2).

Dans l'Aude on compte 36.000 propriétaires possédant moins de 1 hectare ; 25.550 en possèdent de 1 à 5 ; 8.660 de 5 à 10 ; 720 en possèdent plus de 40.

Dans la Gironde, le nombre des exploitations est ainsi réparti :

De 0 à 1 hectare.....	50.830	propriétaires
De 1 à 5 —	37.497	—
De 5 à 10 —	14.660	—
De 10 à 20 —	7.000	—
De 40 à 50 —	990	—

Du fait de ces petites exploitations, un grand nombre de petits propriétaires, tout en s'occupant de leurs biens

(1) *Revue de viticulture*, 1902.

(2) *Société centrale d'Agriculture de l'Hérault*, communication Coste. Bulletin de 1900.

propres, apportent en outre leurs bras à ceux qui possèdent une exploitation plus importante. Ces petits propriétaires travaillent ainsi comme journaliers et puisent dans la grande exploitation des renseignements divers et précieux qu'ils appliqueront ensuite au profit de leur petit patrimoine.

Le caractère régional des exploitations vinicoles, que nous avons signalé plus haut, n'est apparu qu'au commencement du xix^e siècle, quand disparurent les barrières intérieures et quand les voies de communication se développèrent. Auparavant, la culture de la vigne était répandue sur tout le territoire ; des vignobles importants étaient situés dans les départements de l'Eure, de l'Oise, de Seine-et-Oise, de Seine-et-Marne, de la Seine. En 1816, l'Eure possédait environ 1.845 hectares de vignes avec une production de 60.900 hectolitres de vin ; l'Oise produisait 124.000 hectolitres de vin avec 3.500 hectares de vignes ; la Seine-et-Oise avait un vignoble de 20.000 hectares donnant une récolte moyenne de 672.000 hectolitres de vin ; la vigne, dans la Seine-et-Marne, occupait une superficie de 16.900 hectares avec un rapport de 514.000 hectolitres ; enfin dans la Seine, il y avait 4.800 hectares de vignes avec une production en vin de 143.000 hectolitres. A cette époque, la superficie totale des vignobles de ces cinq départements était de 47.000 hectares (1) ; elle n'est plus aujourd'hui que de 7.245 hectares, chiffre

(1) Jullien. *Topographie des vignobles connus*.

donné en 1905 par l'Administration des Contributions indirectes.

La vigne était donc cultivée sur tout le territoire : chaque pays, chaque région, chaque commune plantait des vignes, possédait un vignoble pour subvenir à sa propre consommation.

Cependant, dès le ^{xix}^e siècle, une certaine concentration s'opéra, concentration due au développement des voies de communication et à la suppression de toutes les barrières intérieures.

Les régions qui produisaient des vins inférieurs délaissèrent aussitôt cette exploitation pour s'adonner à d'autres genres de cultures dont le rapport serait plus rémunérateur. Phénomène de contrastes, l'inverse se produisit pour les régions où les céréales poussaient difficilement alors que la culture de la vigne devait devenir prospère.

Les 47.000 hectares de vignes qui se trouvaient en exploitation dans les départements de l'Eure, de l'Oise, de Seine-et-Oise, de Seine-et-Marne, de la Seine se trouvèrent réduits à 22.000 hectares en 1868 et, au contraire, l'Hérault, le Gard, l'Aude et les Pyrénées-Orientales qui cultivaient en 1816 208.000 hectares de vignes, en exploitaient 380.000 hectares en 1868.

Cette concentration augmenta avec la crise phylloxérique. A cette époque, le vignoble fut complètement détruit et la vigne ne fut replantée que dans les régions où cette culture était très rémunératrice.

Les frais considérables qu'entraînaient la reconstitu-

tion des vignobles donnèrent prises à une spéculation effrénée. On vit des terrains qui, avant le phylloxéra, représentaient une valeur de 150 francs, être vendus cinquante fois plus chers au moment de la replantation. Cette hausse était vraiment élevée : pour l'Hérault, elle était de 100 p. % ; pour le Gard, 50 p. % ; pour l'Aude, 80 p. %. Elle devait nécessairement amener de funestes conséquences, car les revenus actuels sont loin d'être en rapport avec les prix d'achat.

Mais ce ne sont pas là les seules causes de la misère de la viticulture. Si nous examinons la situation de plus près, nous verrons que cette concentration régionale des vignobles a été aussi un très grand mal. Dans ces régions, en effet, les viticulteurs, avides de gain, ont abandonné toute autre culture pour ne plus s'occuper que de la vigne. Imprévoyance regrettable qui devait amener des conséquences fâcheuses.

Au XVIII^e siècle, la vigne était déjà une des principales cultures dans le Midi de la France ; la culture de l'olivier également était très florissante ; le commerce des huiles et savons y prenait un grand développement. Cette pratique continua encore, bien que décroissante, pendant le XIX^e siècle. Nous lisons dans le « *Journal d'Agriculture pratique* » du 31 octobre 1901 les lignes suivantes qui montrent bien que la vigne ne fut pas toujours l'unique culture : « Le système de la culture unique n'a pas toujours été en faveur dans le Midi. On se rappelle encore très bien aux environs de Béziers et de Narbonne, l'époque

où la vigne ne couvrait guère que les coteaux et où l'on apercevait dans les fertiles plaines de Nissian, Florensac, Roujan, de magnifiques luzernières alternant avec les champs de blé ou de pommes de terre. Il en était de même plus au sud, dans la Salanque, et la merveilleuse vallée de la Têt, de son côté, produisait en abondance des primeurs. C'est surtout après la crise phylloxérique, lors de la reconstitution, que la plantation de toutes les terres de plaines, commencée déjà avant l'apparition du phylloxéra, que cette plantation, dis-je, s'est effectuée. »

Cependant, quand le vignoble vint à apparaître partout, la culture de la vigne, avant d'être absolument exclusive, passa par une dernière phase, celle de la culture intercalaire. Au milieu des vignes étaient cultivés les oliviers, les figuiers, les pruniers, les amandiers, les abricotiers. Cette culture était très importante, comme nous le révèle la statistique de 1852 :

Départements	Valeur des cultures accessoires pratiquées dans les vignes
Aude	48.240
Bouches-du-Rhône	201.080
Gard	152.320
Gironde	249.456
Hérault	42.099
Pyrénées-Orientales.....	146.400
Var.....	1.685.141

Ces cultures intercalaires, sans être absolument nui-

sibles à la vigne, pouvaient être un revenu accessoire pour les propriétaires viticulteurs et, jusqu'à un certain point, une petite compensation pour les années où la culture de la vigne était nulle par suite d'événements malheureux : orage, grêle, maladies, etc...

Plusieurs raisons firent disparaître ce genre de culture ; tout d'abord, le déboisement des régions du Midi qui, en changeant le régime des eaux, occasionna une sécheresse très défavorable à la culture des denrées agricoles autres que la vigne. En outre, la principale cause de cette disparition fut la concentration qui se produisit après la crise phylloxérique.

A cette époque, les premiers viticulteurs qui reconstituèrent le vignoble, profitèrent de la situation pour vendre leur vin à des prix très élevés et obtenir ainsi un gain très important. Alléchés par ces prix de faveur, les populations méridionales replantèrent partout et se livrèrent à la culture unique de la vigne.

Si nous consultons les statistiques de 1862 et celles de 1892, nous constatons que les terres labourables ont diminué en superficie alors que celles plantées en vignes ont augmenté : prenons pour exemple un département viticole, soit l'Hérault. Dans l'Hérault, il y avait, en 1862, 158.973 hectares de terres labourables ; les vignes occupaient 104.463 hectares : la superficie de ces terrains plantés en vignes était donc inférieure à celle des terres labourables. L'enquête décennale de 1882 n'accuse aucun changement. En 1892, c'est le contraire : on compte 126.683

hectares de terres labourables et 167.305 hectares de vignes.

Cette concentration fut poussée un peu loin ; la viticulture en éprouve aujourd'hui sensiblement les mauvais effets.

A cette concentration, si on ajoute les progrès de la science, on arrive nécessairement à une culture intensive et scientifique ; on fait rendre à la vigne tout ce qu'elle peut donner. Malheureusement, cette surproduction pourra être la cause d'inconvénients très graves. En effet, le vigneron ne peut plus trouver sur ses terres sa nourriture quotidienne ; il est obligé d'acheter tout ce dont il a besoin, au dehors ; il se trouve ainsi contraint de vendre du même coup tout le produit de sa récolte et de subir, de ce fait, les fluctuations du marché ; ses bénéfices deviennent très aléatoires. On voit alors apparaître les mauvais effets de la monoculture.

La crise naît et peut être redoutable. Une mauvaise saison arrive ; toute la région est éprouvée et la misère s'ensuit. Il en sera de même dans les années de surproduction : les cours tomberont très bas et le viticulteur ne récupérera même pas le prix de son travail.

Les frais d'amortissement sont, en effet, très élevés ; pour s'en rendre un compte exact, il nous faut examiner quelles sont les conditions de la culture de la vigne.

Nous avons indiqué ci-dessus que les terres plantées en vignes avaient augmenté en valeur dans des proportions exagérées à la suite de la crise phylloxérique. La spécula-

tion en était la cause. Cependant, ces prix élevés n'atteignirent pas toutes les terres à vignes, mais seulement celles qui furent l'objet de transactions bien après la crise. Certaines terres qui furent achetées jusqu'à 30.000 francs l'hectare, donnaient à cette époque un revenu net de 50 p. %, à tel point que le prix d'achat fut très vite récupéré. Mais ce qui devient surtout onéreux, c'est le capital mobilier immobilisé.

Pour la constitution d'un vignoble, les frais d'aménagement varient de 2.000 à 3.000 francs l'hectare, et même plus. Dans le Midi, ces frais s'élèvent à 2.600 francs, dans les Charentes de 2.650 à 4.130 francs ; dans l'Est de 2.860 à 4.670 francs.

D'autre part, l'outillage viticole et vinicole, nécessaire pour une grande exploitation, est considérable : il s'élève à plusieurs milliers de francs par hectare. Aussi, la petite propriété remplace-t-elle, autant qu'elle le peut, cet outillage par la main-d'œuvre.

Une autre particularité du capital d'établissement est la fixité de la culture.

Le vignoble ne commence à produire que trois ans après sa constitution. Jusque-là, il n'est d'aucun profit pour le viticulteur ; celui-ci est obligé de lui consacrer beaucoup de travail et de soins et, souvent, comme résultat, il se verra contraint à un dur sacrifice, si la nature du sol, l'exposition, les conditions climatiques lui sont défavorables. Le viticulteur ne peut s'apercevoir de ces cruelles déceptions que longtemps après la constitution de son vignoble.

En outre, le matériel est très coûteux ; cuves à fermentation, pressoirs, etc..., ce sont toutes choses inutilisables pour tout autre travail que la culture de la vigne.

Autres charges importantes sont celles constituées par les frais annuels d'exploitation. Ces frais varient beaucoup avec les régions : dans l'Hérault, ils sont de 800 à 1.500 fr. par hectare ; dans la Camargue, d'environ 600 francs.

De plus, les vignobles demandent une surveillance de tous les instants pour les préserver des diverses maladies qui peuvent les atteindre : l'oïdium, le phylloxéra, etc..., ces soins sont très onéreux.

La hausse du prix de la main-d'œuvre vient aussi s'ajouter aux frais généraux ; un ouvrier viticole reçoit aujourd'hui quatre francs par jour ; en 1848, son salaire journalier était de 1 fr. 50 (1).

La viticulture, en raison de tous ces frais — achat des terrains, aménagement, outillage viticole et vinicole, exploitation, mauvaise culture, maladies, salaires — a besoin d'un fonds de roulement considérable ; la nécessité de nombreux capitaux mettent également la petite et la grande propriété dans une situation des plus précaires.

Cette situation se fait encore sentir dans la culture même de la vigne dont la délicatesse l'expose à de très graves maladies. De son côté, le vin, produit achevé, n'en est pas exempt : et ainsi le revenu du vigneron peut tout à coup disparaître. La plante malade l'obligera à détruire une

(1) Augé Laribé : *Les ouvriers de la viticulture languedocienne*.

partie de ses vignobles ou à ne pas utiliser le raisin contaminé. Le soleil, le froid, la grêle, l'eau sont autant de causes de destruction du vignoble ou peuvent donner naissance à de nombreuses maladies.

Le viticulteur aura à redouter toute une série d'accidents ou de maladies; la liste en est longue : les uns seront dus à des causes météorologiques — coup de soleil, folletage, rougeot, échaudage, pourriture, coulure — ; les autres seront des maladies physiologiques, — chlorose, gomme, résorption. —

A la suite de ces maux, vient encore s'ajouter toute une phalange de parasites végétaux ou animaux, source de tant de malheurs et de misères. Qu'il nous suffise de les nommer, leurs noms sont assez éloquents pour montrer qu'ils sont un véritable fléau pour la viticulture. Ce sont : l'oïdium, le mildew, le black-rot, l'anthracnose, le pourridié, l'altise, la pyrale et enfin le phylloxéra.

La science cependant a pu les combattre ; mais combien souvent le viticulteur s'est trouvé en présence de difficultés insurmontables pour déterminer la nature exacte de la maladie.

Difficilueux sera aussi le travail du viticulteur au moment de la vinification ; la qualité du vin variera avec la température, l'aération, le procédé employé. Son attention doit être constamment éveillée pour protéger son vin contre les maladies qui le menacent : il aura à combattre l'acescence, la pousse, la graisse, l'amertume.

Les causes sont donc nombreuses qui peuvent atteindre

le revenu du viticulteur ; toutes ses précautions seront illusoires ; il n'éprouvera qu'ennuis et misères, s'il n'a pu échapper à ces différents désastres. Ce revenu ne peut être remplacé car, ainsi que nous l'avons dit plus haut, la concentration ne laisse aucune place pour une autre culture.

Un autre danger aussi funeste que les maladies est suscité par les falsifications. Nous avons vu longuement dans le chapitre premier combien ces falsifications sont nombreuses. Le législateur, avec une constance admirable, a toujours essayé de les enrayer en édictant de nombreuses lois.

A côté de cette concurrence déloyale des vins factices que la législation peut atténuer, il en est une autre contre laquelle le viticulteur est entièrement désarmé : c'est la concurrence des boissons telles que les eaux de table et minérales, le cidre et la bière.

Chez le riche consommateur, l'eau minérale, voire même l'eau ordinaire, est une mode. Ces eaux sont souvent recommandées par bon nombre de médecins actionnaires d'une source thermale plus ou moins authentique. Cependant, il faut reconnaître que cette concurrence frappe plutôt les vins fins. Boivent de l'eau les gens riches, seuls, pour se donner un genre ; mais il n'en est pas de même de la majorité des consommateurs.

Pour le cidre, la consommation est plus appréciable. Dans les pays de production, si la récolte des pommes est importante, la consommation du vin sera faible ; elle suivra la courbe de la récolte. Cependant, le cidre n'est pas encore

un ennemi redoutable pour la viticulture ; bu sur place, consommé par le producteur lui-même, il ne vient donc pas concurrencer les vins sur le marché. L'année 1904 nous en fournit un exemple ; cette année, la récolte du cidre fut très forte ; malgré tout, la consommation du vin augmenta.

La viticulture n'a pas à redouter non plus la fabrication de la bière ; la consommation en est relativement peu importante en France. La bière pourrait cependant être une concurrente dangereuse sur le marché mondial, car certains pays en consomment de grandes quantités. D'après la statistique de 1905, la consommation de la bière, en Angleterre, est de 140 litres par habitant, celle du vin n'est que de 1 litre 50 ; en Norvège, elle est de 20 litres par habitant.

Le commerce du vin, dans ces pays, pourrait donc y trouver des débouchés faciles ; de persévérants efforts pourraient aussi en étendre la consommation ; malheureusement, des barrières douanières viennent y apporter de grands obstacles.

D'autre part, de nombreux pays se sont mis, de leur côté, à constituer des vignobles et sont venus concurrencer nos vins, non pas sur notre marché intérieur, mais sur le marché mondial. Dans l'espace de dix années, de 1892 à 1902, nos exportations pour la République Argentine ont considérablement baissées. Ce pays, en effet, qui en 1892, était très pauvre en vignobles, produisit, en 1899, 1.200.000

hectolitres de vins (1) et, en 1906, 1.500.000 hectolitres.

En 1889, la production en vin du monde entier était évaluée à environ 130 millions d'hectolitres ; en 1903, cette production s'éleva à 170 millions.

Parmi les pays qui ont le plus développé leur vignoble, il faut signaler l'Australie qui a produit 87.000 hectolitres en 1889 ; 100.000 en 1897 ; 200.000 en 1901 et 265.000 en 1906. Le Chili, de son côté, a fourni 1 million d'hectolitres en 1889 ; 2 millions 300.000 en 1903 et 2.500.000 en 1906 ; le Cap de Bonne-Espérance dont la production fut de 100.000 hectolitres en 1889 ; 155.000 en 1903 et 190.000 en 1906.

Si nous prenons l'exemple même de M. du Perrier de Larsan, examinant les exportations dans la République Argentine, nous remarquons que l'Italie, en 1897, exportait dans l'Amérique du Sud 285.896 hectolitres, alors que nous en exportions environ 120.000. L'exportation italienne augmente sans cesse ; elle passe en 1898 à 396.845 hectolitres. Pour l'année 1901, l'exportation italienne, dans la République Argentine seule, fut de 193.147 hectolitres ; l'Espagne exporte 198.153 hectolitres ; la France occupe le troisième rang avec 59.924 hectolitres pour les vins ordinaires. Ainsi donc, si la production locale a augmenté, elle n'a pas empêché nos concurrents d'accroître leurs débouchés à notre détriment. Les documents des Compagnies de navigation donnent une idée curieuse du mouve-

(1) M. du Perrier de Larsan : *Rapport fait à la Commission des douanes en 1899.*

ment commercial comparé de l'Italie et de la France dans l'Amérique du Sud. En mars 1899, le « Matto-Bruzzo » emportait de Gênes à destination de l'Amérique du Sud (Montévidéo, Buénos-Ayres, Rosario, Paranagua, Rio-Grande et Santos) 2.913 fûts et les « Andés » des Transports maritimes, emportait de Marseille pour les mêmes destinations, 16 fûts (1).

La France qui, dans ces pays comme dans tous les autres, jouissait autrefois d'un véritable monopole, se trouve aujourd'hui dépassée par l'Italie ainsi que par l'Espagne et l'Allemagne. Les statistiques le prouvent surabondamment.

L'exportation italienne était de 362.000 hectolitres en 1875, de 3.603.084 en 1887, de 2.491.979 en 1898. La différence entre 1887 et 1898 a sa cause dans la rupture de l'Italie avec la France en 1888.

En Espagne, l'exportation a suivi diverses phases. Cette puissance ne possédait qu'un marché unique, la France, où elle exportait en 1891, 9.909.317 hectolitres. A la suite des tarifs douaniers de 1892 et de 1899, l'Espagne dut chercher d'autres débouchés ; elle les trouva en Allemagne, en Suisse, dans l'Amérique du Sud. Les conséquences de ces nouveaux débouchés ne tardèrent pas à se faire sentir sur le marché français, et, en 1900, on vit l'exportation, en France, des vins espagnols tomber à 2.436.210

(1) Clavière et Antonelli : *La législation sur le mouillage et le sucrage des vins*.

hectolitres, puis à 1.039.263 hectolitres en 1903 et 234.147 hectolitres en 1905.

Un autre concurrent sérieux pour l'exportation de la viticulture française est l'Allemagne, surtout Hambourg. En 1900, l'exportation allemande des vins s'est élevée à 242.481 quintaux métriques et, en 1905, à 248.523 quintaux métriques. Ces chiffres sont suffisamment éloquentes.

Notre marché à l'étranger s'est donc considérablement laissé distancer par nos voisins. C'est là une des grandes raisons de la misère de notre viticulture et qui provient surtout de la mauvaise organisation du marché français.

Le défaut d'organisation du marché des vins est, en effet, un gros inconvénient et la viticulture a beaucoup à en souffrir. Voyons comment fonctionne ce marché.

Le producteur, au moment de sa récolte, peut difficilement évaluer l'état du marché. Il n'a à sa disposition que les statistiques ne lui donnant que des évaluations approximatives. Si ces statistiques peuvent être exactes pour les boissons soumises aux droits ainsi que pour celles sorties des chais des commerçants, elles ne sont plus qu'approximatives — du moins jusqu'à la loi du 29 juin 1907 — pour la consommation non taxée, c'est-à-dire pour la production à la suite de la récolte. Et encore ces statistiques ne se rapportent qu'aux évaluations de l'année écoulée.

Au début de la campagne, trop souvent, le vigneron, dont les besoins l'engagent à vendre son vin aussitôt la récolte faite — et nombreux sont ceux-là — ne peut que s'en rapporter aux évaluations fantaisistes de la presse et

des courtiers. Quelques viticulteurs isolés, et plus heureux, pourront, il est vrai, attendre le moment favorable pour apporter leurs produits sur le marché. Ceux-là sont les favorisés, mais il n'en est pas de même pour la plupart.

En général, aussitôt la récolte faite, le producteur se présente sur le marché, dans le but de se garantir contre les nombreux risques qu'il peut courir, par suite de la détérioration possible du vin. Celui-ci, en effet, exige des soins continuels pour sa bonne conservation. Pour éviter cela, le viticulteur vend son vin, sitôt fait, dans des conditions défavorables. Pour les mêmes raisons, le marché est envahi par de nombreux arrivages de vins qui influent sur les cours et provoquent la baisse. Le petit viticulteur ne peut attendre ; se trouvant dans la gêne, il se presse de vendre. Il a besoin de son argent pour liquider les opérations de sa récolte et pour préparer, aussitôt, la saison suivante. Il vend alors à bas prix. Ces transactions dérisoires le jettent forcément dans une misère d'autant plus grande qu'il n'a pas d'autre source de revenus, conséquence de la monoculture à laquelle il s'est livré.

La situation du petit cultivateur et du fermier est moins aléatoire ; l'un et l'autre peuvent attendre et choisir le moment favorable pour vendre leur blé. Cette attente n'est pas préjudiciable à leurs intérêts, car ils peuvent se livrer à d'autres cultures (avoine, seigle, betteraves, pommes de terre, fromages, etc...), qui seront pour lui de nouvelles ressources de revenus.

Le viticulteur, au contraire, n'a pas d'autres ressources que le produit de sa vigne.

Si, quelquefois, le viticulteur se trouve dans une situation qui lui permette d'attendre pour profiter des cours avantageux, s'il possède l'outillage suffisant pour conserver son vin, il se gardera d'une vente précipitée. Pourtant cette réserve prudente et calculée lui sera désavantageuse dans les années de surabondance, car alors son matériel utilisable pour les années ordinaires sera tout à fait insuffisant pour loger des quantités supérieures aux récoltes moyennes. Cet excédent de production devra être vendu à n'importe quel prix ; le marché se trouvera atteint, les offres seront dépréciées.

L'arrivée en bloc des marchandises au même moment sur les marchés, la nécessité pour le viticulteur de réaliser son revenu immédiatement sont autant de causes qui agissent d'une façon défavorable sur les cours des vins.

La consommation, elle, se trouve dans une situation tout à fait différente ; sa demande se fait dans des conditions très avantageuses. Tout d'abord ses besoins sont échelonnés ; elle n'a pas besoin de s'adresser directement au producteur dans la plupart des cas : ce qui lui serait, du reste, très difficile, le plus souvent, par suite de la concentration de la production.

D'autre part, alors que quatre départements du Midi fournissent, chaque année, environ les $\frac{2}{3}$ de la récolte, on voit la consommation se répartir sur tout le territoire d'une façon beaucoup plus uniforme.

Si on néglige la Seine, qui a une consommation exceptionnelle de 3 hectolitres 54 litres par tête, nous trouverons 11 départements qui consomment plus de 2 hectolitres : la plus forte consommation — 2 hectolitres 49 — appartient à l'Hérault ; 19 oscillent entre 2 hectolitres et 1 hectolitre 50 par tête ; 43 entre 1 hectolitre 50 et 0 hectolitre 50 ; 13 au-dessous de 0 hectolitre 50 litres (1).

Enfin, malgré la suppression des droits d'octroi et la modification du régime spécial des boissons en 1900, la consommation ne s'est accrue que lentement et par une progression régulière, bien que les récoltes de 1900 et 1901 aient été exceptionnellement surabondantes. La consommation taxée passe de 35.963.857 hectolitres en 1900 à 43.438.290 en 1901 et 45.906.045 en 1902. Après une chute en 1904, consécutive à la mauvaise récolte de 1903, la progression reprend lente, mais continue. A Paris, où la suppression complète des droits d'octroi devait amener une augmentation considérable de la consommation, celle-ci passe de cinq millions en 1898 à 6.800.000 en 1901 et 6.623.000 en 1902. Si, au contraire, nous nous tournons du côté de la production, même en négligeant les périodes de crises aiguës provoquées par les maladies, l'oïdium et le phylloxéra, nous voyons l'année 1859 donner 53.910.000 hectolitres ; l'année 1861, 29.788.243 ; l'année 1865, 68.924.961 et l'année 1867, 38.869.497. L'année 1898 donne 32.282.000 hectolitres et l'année 1900, 67.353.000

(1) Clavière et Antonelli : *La législation sur le mouillage et le sucrage des vins.*

et enfin l'année 1904 succède avec 66.016.567 à une année qui avait donné 35.402.336 hectolitres. Ces chiffres suffisent à prouver que l'élasticité de la consommation n'est nullement comparable à celle de la production (1).

La consommation n'augmente que lentement. Il est vrai de dire que, avant d'être livré au consommateur, le vin arrive grevé de nombreux frais. Un grand nombre d'intermédiaires se trouvent entre le producteur et le consommateur ; chacun de ces intermédiaires retire un bénéfice. Les droits fiscaux et les frais de transport doivent également entrer en ligne de compte.

Les tarifs de transports, bien que très élevés, favorisent les importations au détriment du commerce intérieur. Les tarifs applicables aux importations, appelés *tarifs de pénétration*, sont, en effet, très nuisibles au producteur français.

Des réclamations furent faites par les sociétés de viticulteurs pour unifier les tarifs et pour réduire autant que possible les frais de retour des fûts vides. Les Compagnies de chemin de fer accueillirent dans une certaine mesure les desiderata des sociétés : l'Etat accorda la gratuité de retour dans un délai de deux mois ; les autres Compagnies n'ont accordé que des tarifs réduits. Le Paris-Lyon-Méditerranée mit en circulation des wagons-citernes : ce matériel spécial et commode eut pour résultat d'abaisser de beaucoup les frais de transport, mais il ne peut convenir qu'au commerce de gros.

(1) Clavière et Antonelli : *La législation sur le mouillage et le sucrage des vins*.

D'autre part, les nombreux intermédiaires qui gravitent autour des producteurs agissent le plus souvent dans un but de spéculation. Ils savent que, les centres de productions étant loin des centres de consommation, leur concours devient absolument nécessaire pour les relations commerciales. Malheureusement, ces intermédiaires sont souvent gens peu scrupuleux et dès lors dangereux pour les transactions.

Il serait à souhaiter que des relations plus étroites s'établissent entre le producteur et le négociant, seul intermédiaire indispensable entre le producteur et le consommateur. Mais, l'offre directe du producteur au négociant est souvent très difficile, à cause du caractère variable du vin d'une année à l'autre ; cette instabilité empêchera, presque toujours, les relations suivies. En outre, la plupart du temps, le consommateur n'accepte pas le vin tel qu'on le trouve chez le producteur — je parle des vins ordinaires et non des grands crus —. Souvent ces vins seront âpres et durs, verts et légers ; des manipulations, des coupages seront nécessaires pour leur donner la saveur, le bouquet qui flattera la délicatesse de goût du consommateur. Ce sera là le travail des négociants. Il est vrai que ce même travail, selon l'opinion de M. Charles Gide, pourrait être fait dans des syndicats de vente et de vinification (1).

Mais le commerce lui-même n'est pas un régulateur du

(1) Ch. Gide : *La crise du vin en France et les Associations de vinification*. — *Revue d'économie politique*, mars 1901.

marché. Le négociant n'a devant lui aucun guide pour le renseigner sur la situation du marché ; sa prudence sera d'autant plus grande que la récolte sera douteuse. D'autre part, si le négociant manque de capitaux, il lui sera impossible de se livrer à la spéculation.

La spéculation, en effet, demande beaucoup de capitaux et le négociant en vins ordinaires est généralement peu favorisé sous ce rapport. En outre, le vin, sans cesse sous le coup d'une variation constante, se prête difficilement à la spéculation ; il peut se détériorer à tout moment. Le marché à terme est impossible, le vin pouvant ne plus être le même au moment du terme et le spéculateur se trouvant désarmé pour lui apporter les soins dont il a besoin ; de plus, le spéculateur malheureux falsifierait trop facilement cette marchandise qui s'y prête si bien : les dangers de falsifications sont des entraves aux marchés à terme.

Le commerce ne peut donc être que le préparateur et le distributeur des vins ; il ne peut, en aucune façon, en régler les cours ; il ne peut, par la spéculation, régulariser le marché.

L'exportation et la distillation furent essayées aussi, mais en vain, pour arriver à une stabilité des cours. L'expérience ne répondit pas aux résultats espérés.

Nous avons vu plus haut que notre exportation en vins avait été supplantée par celles de plusieurs autres puissances. Son importance est par trop faible — elle n'est que de trois millions d'hectolitres — pour exercer une influence heureuse sur le marché.

Voyons la distillation. M. Marès, en 1875, dans un rapport à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, écrivait : « Toute situation vinicole embarrassée, comme il s'en produit toujours à la suite des années de production abondante ou défectueuse, se termine par la chaudière ».

Ce procédé qui, au début, était employé sur une grande échelle, finit cependant par disparaître. Au XIII^e siècle, en raison des difficultés de transport, on a vu toute une région vinicole distiller totalement son vin : l'alcool, moins délicat que le vin, est moins exposé aux incidents de voyage. Plus tard, le marché des vins s'étant relevé, les vins de mauvaise qualité seuls sont distillés et l'alcool obtenu est utilisé pour le vinage du restant de la récolte. Mais la loi de juillet 1894 interdisant le vinage, la distillation du vin n'a plus aucun intérêt, d'autant que le marché de l'alcool était alors encombré.

L'inorganisation du marché des vins met également la viticulture dans une situation très précaire. La nécessité de remédier à cet état de choses a suscité de nombreuses et diverses tentatives. Nous allons en dire un mot.

En premier lieu, on pensa rétablir la stabilité du marché en fortifiant le crédit agricole du producteur. Une loi de 1898 créa, à cet effet, le système du warrant agricole ; le résultat fut mauvais : la marchandise servant de gage étant trop délicate et pouvant très facilement être falsifiée, n'était pas une garantie bien sûre. En outre, l'établissement d'un warrant coûte très cher. Pour un warrant de

mille francs, les frais s'élèvent à 19 fr. 85 pour trois mois qui se décomposent comme suit : (1)

1° Création du warrant (droit de greffe)	1 »
2° Avis de négociation à la caisse du Crédit rural	0 40
3° Accusés de réception du greffe	0 65
4° Avis au greffe de négociation à la Caisse régionale	0 40
5° Accusés de réception	0 60
6° Demande au greffe pour le remboursement	0 45
7° Réponses du greffier	0 65
8° Décharge du warrant	1 00
9° Droit, fisc et avis	0 65
10° Intérêts (3 mois à 5 %).	12 50
11° Timbres	0 50
TOTAL	<u>19 85</u>

On a eu recours à un autre genre de crédit : celui du Crédit agricole.

Un premier caractère du Crédit agricole est d'être un crédit exclusivement personnel ayant pour but de venir en aide aux petits exploitants dont les ressources sont limitées, mais dont l'honnêteté et les qualités professionnelles sont connues; le cultivateur, le viticulteur, au lieu d'hypothéquer son bien pour emprunter l'argent nécessaire à son exploitation, trouvera des fonds à la caisse locale ou régio-

(1) Clavière et Antonelli : *La législation sur le mouillage et le sucrage des vins*.

nale. Si la récolte se trouve détruite par suite d'un événement important — gelée, grêle, mauvaise récolte, fluctuation des cours — tout ne sera pas perdu pour le viticulteur ; la caisse du Crédit agricole lui viendra momentanément en aide.

Le Crédit agricole est un crédit à court terme — sauf en ce qui concerne, ainsi que nous le dirons plus loin, les coopératives — : c'est là son second caractère qui malheureusement est une entrave très gênante. Cependant, il est question d'étendre aux individus la facilité du crédit à long terme. Un projet de loi est à l'étude pour régler cette importante innovation.

Enfin, le Crédit agricole possède ce troisième caractère d'être un crédit à bon marché et cela parce que le Gouvernement a toujours favorisé très largement le crédit agricole. En 1895, les caisses d'épargne ont été autorisées à consentir des prêts aux Sociétés de crédit mutuel agricole. En 1899, sont créées, avec une donation de quarante millions et la garantie d'une redevance annuelle fournie par la Banque de France, les caisses régionales destinées à escompter les effets souscrits par les membres des caisses locales; en 1906, peu de temps après la réorganisation du warrant agricole, est institué le crédit collectif à long terme ; en 1908, les mutuelles agricoles sont assimilées aux syndicats, en ce qui concerne le crédit agricole. Cette énumération se passe de commentaires ; elle suffit à expliquer le prodigieux développement qu'est en train d'acquérir notre crédit agricole. Nous comptons aujourd'hui 92 caisses

régionales, 2.125 caisses locales, grâce auxquelles 320 millions ont été prêtés au paysan français. (1)

Pour la viticulture, la plus importante des caisses régionales est celle de Montpellier (caisse régionale du Midi). En 1900, ses prêts s'élevèrent à 532.861 francs ; en 1905 ils atteignirent 9.137.190 francs et, en 1906, 10.437.203 fr. Cette caisse, en 1906, aurait reçu de l'Etat 2.274.000 fr.

A ces caisses régionales sont affiliées des caisses locales ; la caisse régionale du Midi a la surveillance sur 143 caisses locales qui se répartissent ainsi pour chaque département qu'elle englobe :

Ardèche	1
Aude	55
Gard	4
Hérault	81
Pyrénées-Orientales	2

Ces caisses locales sont celles qui, en 1907, ont fait le plus gros chiffre de prêts, plus de dix millions, exactement 10.437.203 francs ; les caisses de l'Hérault ont consenti pour 6.104.247 francs de prêts et celle de l'Aude pour 3.917.000 francs.

Mais le défaut de ces caisses — régionales ou locales — est de ne faire les prêts que pour les fonds de roulement, alors que ce qui pèse le plus sur le marché, c'est le manque de capitaux nécessaires pour pouvoir conserver les excédents de récolte. Il serait donc très utile que les caisses

(1) M. J. Ruau, Ministre de l'Agriculture. Discours prononcé à Blois le 5 juillet 1908.

régionales prêtassent à long terme au viticulteur. Celui-ci pourrait alors installer tout un matériel qui lui permettrait de conserver ses excédents sans avoir à les mettre en vente aussitôt la récolte faite.

Des tentatives ont aussi été essayées pour que le producteur ait une connaissance très exacte de l'état de la production. La Société centrale d'Agriculture de l'Hérault s'est efforcé sur ce point de fournir des renseignements très positifs.

Enfin, pour rendre le marché encore plus stable, il serait bon de combattre énergiquement les falsifications; les pouvoirs publics, à ce point de vue, sont suffisamment armés.

En outre, l'exportation demanderait à être développée le plus possible.

De cet ensemble de mesures pourraient sortir la fermeté des cours et le mouvement ascensionnel du marché qui ne serait plus alors influencé que par la variation des récoltes.

Une dernière tentative, c'est la concentration de toutes les transactions dans des bourses de vin où les cours pourraient se régulariser. Le syndicat agricole du Roussillon en fit l'essai, mais il aboutit à un échec. Depuis quelques années on a essayé, dans les foires de vin, d'émettre des cours pour ces transactions commerciales. Mais toutes ces tentatives ont échoué, car il leur manque une marque officielle « la cote des vins. »

L'établissement d'une cote des vins est une chose hérissée de difficultés. Le vin, produit très variable, se classe en une infinité d'espèces différentes. La qualité varie

selon chaque climat, le cépage, les procédés de vinification. Chaque année, le vin d'un même climat, d'un même cépage diffère totalement, de sorte qu'il est bien difficile de déterminer un type exact de vin.

Enfin, une dernière difficulté pour l'établissement d'un marché, vient du producteur lui-même qui voit dans le commerce un ennemi. C'est pourquoi, depuis quelques années, le producteur crut pouvoir se passer d'intermédiaire et vendre directement au consommateur. Mais il dut bien vite renoncer à ce système de vente directe, sa marchandise se trouvant, en effet, grevée de gros frais généraux : transport, location des fûts, location d'un débit sur le lieu de consommation.

Une autre tentative fut faite : la coopérative. Là encore les résultats furent à peu près nuls. Parmi les Sociétés fondées, l'une, la Société « Bages Roussillon », a fait faillite; une autre, « Les Caves du Roussillon » est plutôt une Société commerciale qu'une Société de producteurs. Si une autre Société, la coopérative des « Vignerons libres » de Maraussan, semble réussir, cela tient à ce qu'elle a un débouché certain dans une Société parisienne importante de consommation « La Bellevilloise. » Cependant il ne faut pas se laisser arrêter par ces quelques insuccès.

L'organisation de ces groupements, en effet, a rendu les plus grands services. La coopérative a démontré aux paysans combien la prospérité de l'agriculture est subordonnée au problème de l'organisation de la production ou de la vente en commun des produits agricoles. Les viticul-

teurs suppriment l'intermédiaire et s'associent pour l'achat d'outillage viticole et vinicole (cuves, pressoirs, etc...), de produits nécessaires à combattre les diverses maladies qui font souffrir et détruisent la vigne.

De véritables coopératives de consommation se forment tous les jours pour l'achat en commun de toutes les matières utiles à la viticulture, ce qui permet de les obtenir au prix de gros, de rendre leur transport moins coûteux.

Dans beaucoup d'endroits même, afin de conquérir un marché important, on voit les coopérateurs se mettre d'accord quant aux procédés de préparation à employer et arriver ainsi à créer une marque à laquelle l'acheteur ne tarde pas à s'habituer. La coopérative facilite beaucoup l'écoulement des marchandises. Elle possède et étend les débouchés car elle possède la confiance du consommateur, ce qui est beaucoup par ce temps de fraude. Aussi mentionne-t-on déjà des procès intentés à des maisons de commerce pour avoir usuré le nom de coopérative.

Les Sociétés de vente peuvent se renseigner sur l'état du marché et profiter du bon moment. Les transactions y gagnent en régularité au grand avantage du producteur et même du consommateur. En général, une maison de commerce, si importante soit-elle, ne peut pas créer des débouchés nouveaux. L'association peut seule acquérir la puissance nécessaire pour obtenir ce résultat, qui est d'ailleurs plus avantageux pour le producteur que pour le commerce.

Dans la coopérative, il y a là une mise en commun d'ef-

forts, d'intérêts ; c'est pour ainsi dire, un contrat collectif. Une coopérative de production constitue en quelque sorte, le terme idéal de l'association, celui où l'on agit ensemble pour une fin profitable à tous les participants, celui où, par l'organisation méthodique de la vente, est assurée au producteur la valeur intégrale de son travail. C'est pour reconnaître l'importance des coopératives agricoles que le Gouvernement a édicté en leur faveur une première mesure législative spéciale. Le développement de ces associations était, en effet, entravé par la difficulté de se procurer à bon compte des sommes importantes. La loi du 29 décembre 1906 a supprimé cette difficulté en autorisant les caisses régionales de crédit agricole à faire aux coopératives, pour une période de vingt-cinq ans, des avances égales au double de leur capital versé. Cette loi, qui organise ainsi le crédit collectif à long terme, est le meilleur gage du développement prospère des coopératives agricoles. Elles pourront s'établir d'une façon irréprochable, imposer leurs produits à la confiance de l'acheteur et devenir les meilleurs agents de moralisation du commerce moderne et peut-être de réorganisation du marché, en particulier celui des vins (1).

Enfin, l'organisation du marché des vins ne serait-elle pas possible par l'établissement d'un prix de monopole au moyen d'un trust? Cette tentative provoqua de nombreux projets, parmi lesquels il faut signaler le projet

(1) M. J. Ruau, Ministre de l'Agriculture. Discours prononcé à Blois, le 5 juillet 1908.

Bartissol : le trust serait une Société fondée au capital de 300 millions en vue de la vente directe du vin des associés avec interdiction pour ceux-ci de vendre au commerce. Tous ces projets ne furent que des projets voguant en pleine illusion. Le marché créé par le producteur seul est d'une organisation très difficile, pour ne pas dire impossible. Quoiqu'il en soit, le marché, tel qu'il existe, demande à être protégé, et il est de toute nécessité de réduire au minimum les troubles qui peuvent s'y produire. Le crédit agricole aurait besoin d'être dirigé d'une façon méthodique : la fabrication frauduleuse absolument interdite. Le viticulteur, en outre, devrait être renseigné le plus exactement possible sur l'état du marché par la déclaration de vendange. Ces moyens seraient peut-être le remède aux souffrances de la viticulture.

Il est pénible de rappeler que ce furent toutes les causes tenant soit à l'inorganisation du marché des vins, soit au caractère même du genre de culture, soit à la monoculture, soit au manque de capitaux, qui occasionnèrent des crises dont certaines sont demeurées tristement mémorables. Beaucoup de ces crises, cependant, ne sont que passagères ; une année de surabondance succède à une année de disette. La vigne est-elle atteinte d'une maladie : on y trouve un remède. Le phylloxéra détruit le vignoble et provoque une crise grave : l'élévation subite des prix apporte la fortune aux viticulteurs qui ont eu l'intelligente initiative de reconstituer leurs vignobles et qui purent jouir ainsi des prix de monopole.

A côté de ces crises spéciales à la viticulture, nous devons signaler une crise plus générale : la crise agricole, qui est due, selon M. Levasseur, « à une évolution économique dont nous ne connaissons pas le terme et dont les effets persisteront ». Ce sont là des causes générales dues à l'afflux de numéraire, à l'accroissement des communications et des moyens de transport, à la transformation des marchés qui sont devenus mondiaux. Ces transformations ont amené l'abaissement des prix et, par suite, cet avilissement des prix est devenu très funeste à la viticulture, car, pour celle-ci, les prix de revient ont augmenté au lieu de diminuer, sans pour cela amener de changement dans les pratiques commerciales. Tous les efforts doivent donc tendre à abaisser, autant que possible, ces prix de revient pour arriver à un juste prix. Et cependant la crise viticole n'atteint pas tous les pays : certaines régions, comme l'Anjou, n'ont jamais connu la mévente ; la crise viticole n'est donc pas un phénomène général.

Cette impression s'accroît lorsqu'on suit l'évolution de la crise. Après des années de production restreinte comme les années 1897 et 1898, où la consommation taxée dépasse de deux millions d'hectolitres la production évaluée, et une année où la consommation totale semble être très légèrement inférieure à la production, la crise éclate soudain en 1900, sans que rien ne la fût prévoir. Elle semble bien alors avoir pour cause immédiate l'excédent de production qui dépasse de plus de 30 millions d'hectolitres la consommation taxée et de 28 millions la consommation

totale. Mais alors survient un phénomène déconcertant. L'année 1902 amène avec elle une augmentation importante de la consommation et une diminution de la production. L'année 1903 donne une récolte nettement déficitaire, puisqu'elle est inférieure de six millions d'hectolitres à la consommation taxée ; malgré tout, la crise continue. Le début de la campagne 1903-1904 est cependant marqué par une reprise des cours très sensible pendant les premiers mois ; mais à la fin de janvier, les cours s'effondrent à nouveau et la crise renaît plus intense (1).

Il est bien évident que ce n'est pas là la marche que suivrait un simple phénomène d'évolution. La crise agricole a atteint toutes les branches de l'agriculture graduellement ; on a assisté à un affaissement régulier des cours qui s'est poursuivi pendant plusieurs années avec, parfois, des sautes brusques, mais qui ne contrariait pas la direction générale de la courbe d'évolution. Au contraire, pour la viticulture, la crise suit une marche tout à fait désordonnée, débutant brusquement en 1900 pour disparaître quelques mois en 1903 et reprendre ensuite aussi intense. Cette marche de la crise suffit pour faire admettre à tout esprit non prévenu qu'il y a autre chose que l'effet de la « crise agricole » dans la détresse actuelle de la viticulture méridionale (2).

Toutes les crises qui se sont produites au cours du

(1) Clavière et Antonelli : *La législation sur le mouillage et le sucrage des vins*.

(2) *Ibid.*

xix^e siècle dans le Midi sont nées de mêmes causes.

Pour la crise de 1842 : « Après la récolte de 1841, qui a été abondante, une baisse nouvelle et sensible s'est produite. . . . ; il en est résulté une stagnation vraiment fâcheuse pour l'agriculture de ces pays. Aujourd'hui, les prix sont réduits à un taux qui laisse à peine au cultivateur la rémunération de son travail et la rentrée de ses avances » (1). On accusa, à cette époque, les intérêts opposés existant entre le Nord et le Midi, et on demanda que des remaniements fussent faits en ce qui concerne l'impôt des boissons — la question de la suppression de ces impôts fut même posée —, on réclama enfin des traités pour favoriser l'exportation.

Ce sont les mêmes griefs que l'on formulera au moment de la crise de 1848. On lit, dans une circulaire adressée aux propriétaires des vignobles du Midi : « La situation alarmante dans laquelle se trouvent les propriétaires-viticulteurs du Midi, n'est que trop certaine ; nous voici de nouveau en présence d'une crise comme il nous en arrive à peu près tous les trois ou quatre ans ».

En 1893, nouvelle crise qui atteint tellement le Midi que celui-ci organise d'imposantes manifestations ; des meetings sont tenus à Montpellier, à Narbonne, à Béziers, à Nîmes. On refusera de payer l'impôt si on ne fait pas droit aux desiderata des viticulteurs. La loi de 1894 est votée ; mais avant même sa mise en application, la crise cesse,

(1) Rapport trimestriel de la Chambre de commerce de Montpellier au Ministre de l'Agriculture. Mai 1842.

car à la suite de l'année 1893 qui donna une récolte surabondante, apparaît une récolte faible. Il faut donc conclure que les années où les récoltes donnent des excédents sont des années de crise.

Mêmes causes pour l'année 1900, mais avec une aggravation. Dans les années déficitaires qui suivent, l'excédent subsiste néanmoins. Il y a là une nouvelle cause de souffrance, c'est l'exagération de la fraude.

La crise de 1900 prend sa source dans une surproduction exagérée ; elle fut une année anormale ; le vin est en abondance et de plus il est mauvais. Mais un nouveau phénomène va se produire, car les années qui suivent sont déficitaires. En 1900, la production est de 66.016.567 hectolitres ; celle de 1902 est de 39.883.783 hectolitres ; en 1903, la production n'est que de 35.402.336 hectolitres : et cependant, cette année de 1903 est une année de crise. On ne peut donc en trouver la cause que dans l'exagération de la fabrication artificielle, fabrication des vins de raisins secs, des vins de marcs ou piquettes, des vins de sucre ou de deuxième cuvée.

Cette fabrication prit naissance au moment de la période phylloxérique ; elle eut très vite une grande extension. Ce fut tout d'abord la fabrication des vins de raisins secs. On vit de nombreuses fabriques s'élever à Cette, à Marseillé, à Paris. En 1871, cette fabrication s'élevait à 238.000 hectolitres ; en 1878 à 1.619.000 hectolitres ; en 1886 à 2.800.000 hectolitres. La loi Griffe, la loi Brousse et enfin la loi du 6 avril 1897 vinrent arrêter et supprimer pres-

que complètement cette fabrication des vins de raisins secs.

La rigueur de ces lois ne peuvent toutefois vaincre l'ingéniosité des fraudeurs et des spéculateurs, car la fabrication des vins de raisins secs disparue, une nouvelle fabrication apparut et se développa, c'était celle des vins de sucre ; en 1903, elle s'élevait à 3.703.000 hectolitres.

La fabrication des vins factices a pu paraître avoir quelque utilité au moment de la période phylloxérique parce que, à cette époque, on avait estimé que la production du vin naturel se trouvait inférieure à la consommation de onze millions d'hectolitres. Mais, les vignobles une fois reconstitués, cette fabrication aurait dû s'arrêter.

Si, en 1903, il y eut exagération de la production, cela provenait — prétendait-on — de la modification du régime fiscal du sucre, régime qui fut très réduit à la suite de la convention de Bruxelles. La fabrication des vins de sucre pouvait donc se faire en grand ; la fraude était lucrative ; ces vins factices venaient concurrencer les vins naturels sur le marché et aussitôt ouvrir la crise.

Une crise commerciale vint s'ajouter, en 1904, à cette crise de 1903 ; elle fut provoquée par l'état lamentable où se trouvait la viticulture ; les banques refusèrent leur crédit : cette décision des banques rendit la crise d'autant plus grave qu'elle reposait sur un sentiment de méfiance.

La viticulture se trouve donc dans une profonde misère ; son organisation économique est déplorable ; son marché inorganisé est d'autant plus mauvais que les capitaux manquent et qu'à tout instant il est menacé

d'être envahi par les produits de la fabrication artificielle.

C'est pour remédier à cette situation funeste créée par le sucrage et le mouillage que le Législateur de 1907 a essayé d'enrayer la fraude en édictant des lois de protection. Le marché sera peut-être plus calme, si ces lois sont suffisamment efficaces pour faire disparaître les causes de la crise actuelle qui éprouve la viticulture depuis 1903. La Chambre des Députés en fut véritablement émue et, afin de rechercher quelles étaient les causes de cette crise, nomma, le 25 janvier 1907, une Commission d'enquête.

Cette Commission alla sur les lieux pour recueillir les doléances des intéressés ; les viticulteurs méridionaux demandaient au Législateur quatre choses :

1^o La déclaration de récolte *au volume et au degré* d'alcool ; par ce fait, le vin serait pourvu d'un état civil dès la cave du propriétaire et accompagné d'une pièce de mouvement portant son volume et son degré de la cave au magasin du négociant et du magasin du négociant à la cave du client.

2^o *Le relèvement de la taxe* sur les sucres destinés à la vendange et la *suite* des sucres à partir d'un certain minimum ; les viticulteurs demandaient une surtaxe de 65 francs et un acquit-à-caution devant suivre les sucres, pour les quantités supérieures à quinze kilogrammes ;

3^o La suppression de *la consommation familiale* ;

4^o *Une prime à la distillation* ; cette prime débarrasserait du marché les mauvais vins qui iraient à la chaudière ; le propriétaire serait indemnisé.

Pendant que la Commission faisait son enquête, une véritable révolution s'organisa dans quelques départements du Midi. Le Gouvernement, pour y mettre fin, s'empressa de voter la loi du 29 juin 1907. Mais cette loi ne prit que très peu en considération les desiderata des viticulteurs régionaux : on ne vota que la déclaration du quantum de la récolte et non la déclaration *au volume et au degré* ; le *relèvement de la taxe* fut bien admise mais seulement de 40 francs au lieu de 65 francs et la *suite* des sucres n'aurait lieu que pour les quantités supérieures à 25 kilogrammes. La *consommation familiale* fut maintenue et seulement restreinte ; de la *prime à la distillation*, il n'en fut même pas question.

En résumé, les viticulteurs sont responsables de leur lamentable situation. Ils ont recherché la quantité de vin au lieu de la qualité ; ils ont planté des quantités exagérées de vignes et principalement de vignes trop productives. Mais n'ont-ils pas aussi ces viticulteurs du Midi à se reprocher une faute ? Le producteur lui-même ne pratiquait-il pas le mouillage ? N'est-ce pas là où il faut chercher la véritable cause de la mévente des vins ? Naturellement, la surproduction a pu jouer un rôle sur les prix, mais pas aussi important que celui dû au mouillage et au sucrage. Ces deux dernières fraudes furent sans conteste la cause initiale de cette crise douloureuse que la viticulture eut à traverser.

Si le sucrage tient une grande place dans la série des fraudes, il n'est pas cependant le plus à redouter, car on

n'a pas avantage à sucrer, même depuis 1903, année où l'impôt sur les sucres fut abaissé. Pour qu'il y eût avantage à sucrer, il faudrait que la dépense occasionnée par l'achat du sucre nécessaire à l'obtention d'un degré d'alcool fut inférieure au prix de vente du degré alcool-vin. Or, à l'heure actuelle, le degré alcool-vin vaut de 0 fr. 75 à 1 franc, alors que le degré alcool-sucre revient à 1 fr. 10 environ. Il s'ensuit alors que le sucrage est dispendieux; toutefois, il doit être interdit, car il empêche que le prix du degré alcool-vin puisse s'élever au-dessus du prix de revient du degré alcool-sucre. Le sucre est donc cause qu'il se produit un *cours-limite* du vin qui n'est pas suffisamment rémunérateur. C'est pour obvier à cet inconvénient et pour empêcher le sucrage que l'article 5 de la loi du 29 juin 1907 établit sur les sucres destinés à la chapalisation une surtaxe de quarante francs par cent kilogrammes. C'est là un moyen de relever le prix du degré alcool-sucre et par suite le *cours-limite* du degré alcool-vin. Les articles 6 et 8 tendent au même but, le premier en réglementant la fabrication des vins de sucre et des piquettes, le second en établissant la suite des quantités de sucre supérieures à vingt-cinq kilogrammes.

A côté de ces mesures prises contre le sucrage, on en édicta d'autres contre le mouillage.

Le mouillage est pratiqué par les producteurs, par les commerçants en vins et par les débitants. Le projet primitif de la loi du 29 juin 1907 visait ces trois catégories de fraudeurs ; mais la Chambre des Députés, à la veille de partir

en vacances, pressée de montrer aux viticulteurs qu'elle prend en considération la défense de leurs intérêts, ne vote pas tout le projet et ne s'occupe que du mouillage à la propriété. Elle s'arrête au vote de l'article premier qui impose au producteur la déclaration de récolte. Le vigneron ne peut sortir de ses chais plus de vin qu'il n'en a déclaré ; ce dernier ne peut donc plus pratiquer l'opération du mouillage.

Seize jours plus tard, le 15 juillet 1907, le Parlement votait une nouvelle loi qui était déterminée par les mêmes causes que celles de la loi du 29 juin 1907, c'est-à-dire par la crise viticole qui sévissait alors et mettait tout le Midi en révolte. Le projet qui donna lieu à la loi du 15 juillet 1907, fut bien tronqué par les Chambres. La Commission d'enquête avait élaboré un projet ayant pour but de prévenir le mouillage des vins chez les commerçants et en même temps de garantir d'une manière efficace l'origine des spiritueux livrés à la consommation. Ce projet fut profondément retouché par la Commission des boissons qui adjoignit elle-même plusieurs articles dont l'effet était de limiter le nombre des débits de boissons. Ces articles ne furent même pas discutés. La Commission proposait aussi d'obliger les commerçants en vins à indiquer sur leurs factures le degré alcoolique du vin vendu et à afficher ce degré sur les fûts, caisses et récipients le renfermant. La Commission voulait également soumettre le débitant à la réglementation appliquée aux marchands en gros, c'est-à-dire permettre à la Régie de pénétrer dans les caves, magasins et autres locaux affectés

au commerce et d'effectuer des prélèvements. Mais ces diverses propositions furent rejetées. La loi du 15 juillet 1907 ne comporte plus que quelques mesures destinées à empêcher le mouillage chez les marchands de vins en gros qui subsistent encore dans l'intérieur de Paris et à réglementer la circulation des spiritueux pour garantir, autant que possible, à l'acheteur l'origine des alcools qui lui sont livrés.

Telles sont les deux lois — celle du 29 juin 1907 et celle du 15 juillet 1907 — que le Législateur a votées afin de remédier à la situation lamentable dans laquelle se trouvait, depuis 1903, les régions du Midi. Ces lois n'arrêteront peut-être pas complètement la fraude ; néanmoins elles produiront certainement de bons résultats. En nous livrant à une étude approfondie de cette législation, nous allons voir qu'il est déjà bien difficile de se soustraire au contrôle établi par le Législateur et de se livrer à la sophistication des vins.

DEUXIÈME PARTIE

CHAPITRE PREMIER

La Déclaration de la Récolte

Lors de la confection de la loi du 29 juin 1907, la grande préoccupation du Législateur fut, afin de pouvoir enrayer la fraude à sa source même, d'organiser une surveillance des vins en contrôlant la production naturelle au lieu et au moment de la production ; le moyen à employer était la déclaration de récolte.

Cette déclaration était demandée à peu près par l'unanimité de la viticulture, qui réclamait même davantage : elle désirait la déclaration de récolte *au volume et au degré*. Dans toutes les régions où on cultive la vigne, de tous les côtés, tous les Congrès viticoles qui ont eu lieu, ont demandé l'obligation de cette déclaration. Tous les pays viticoles de la France faisaient la même réclamation. Dans l'Est, dans l'Ouest, dans le Midi, il apparaît à tous, viticulteurs et commerçants, que la déclaration de récolte est le seul moyen de prévenir, pas tous les mouillages, mais les mouil-

lages importants à la propriété. Ce résultat semble être certain, parce que le vigneron ne pourra pas sortir de la cave plus de vin qu'il n'en a déclaré et aussi parce que, la déclaration étant affichée, celle-ci sera contrôlée par l'opinion publique et pourra l'être aussi par la Régie.

Cette déclaration fut très combattue par M. Camuzet, député, qui arguait que « ou bien la déclaration de récolte ne sera pas contrôlée et alors ce sera une mesure inutile, ou bien elle sera l'objet d'une vérification et alors ce sera l'exercice établi chez le vigneron ». Le Ministre des Finances déclara que, sans contrôle, la déclaration serait une solution illusoire, mais il ajouta que la loi n'établissait pas l'exercice. La Régie sera tenue de se conformer à l'article 19 de la loi du 22 avril 1905 ; elle ne descendra dans la cave du vigneron que si elle a des raisons sérieuses de croire à une fraude, et elle n'y pénétrera que munie d'un ordre motivé, établi par un agent supérieur et visé par l'officier de police judiciaire qui doit accompagner les agents ; de plus, cet ordre devra, avant toute réquisition, être lu à l'intéressé. Nous voilà donc loin de l'exercice.

Si la déclaration, en effet, ne rend pas la fraude impossible, elle aura du moins pour utilité de fournir à l'Administration les moyens de découvrir les fraudeurs et de les atteindre.

Si un propriétaire devant récolter 200 hectolitres de vin fait une déclaration pour 300 hectolitres, il se dénoncera lui-même, il se signalera à l'attention des préposés, et tan-

dis que les déclarations exactes et sincères ne soumettront son auteur à aucun désagrément, le vin du récoltant ayant intentionnellement et frauduleusement exagéré sa déclaration sera l'objet d'une surveillance toute particulière. On le suivra, on prélèvera sur ce vin des échantillons, on l'analysera, et c'est ainsi qu'on pourra découvrir et atteindre les fraudeurs.

Voyons maintenant les détails de cette déclaration.

L'article premier de la loi du 29 juin 1907 oblige, chaque année, après la récolte, tout propriétaire, fermier, métayer récoltant du vin, à déclarer à la mairie de la commune où il fait son vin :

1° La superficie des vignes en production qu'il possède ou exploite ;

2° La quantité totale du vin produit et celle des stocks antérieurs restant dans ses caves ;

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids des vendanges fraîches qu'il aura expédiées, ou le volume ou le poids de celles qu'il aura reçues ;

4° La quantité de moûts qu'il aura expédiés ou reçus.

Cette déclaration doit être faite chaque année, dès la fin de la récolte.

Le Préfet, après avis du Conseil général, fixe le délai pendant lequel cette déclaration devra être faite et ce délai sera fixé à une époque aussi rapprochée que possible de la fin des vendanges et des écoulages.

Tout propriétaire, fermier, métayer récoltant du vin devra faire ces déclarations qui seront inscrites sous le

nom du déclarant sur un registre à la mairie ; ce registre sera communiqué à tout requérant.

Les déclarations seront signées par le déclarant sur le registre et il en sera donné un récépissé.

Pour le propriétaire et le fermier, la déclaration devra, d'après le rapporteur de la loi, M. Cazeneuve, être faite simultanément par le propriétaire et le fermier, après le partage des récoltes : le fermier déclarera les superficies qu'il cultive et sa part de récolte ; la déclaration du propriétaire ne portera que sur sa part de récolte.

Ici, une question se pose : le propriétaire ou le fermier, pour faire la déclaration à la mairie et la signer, peut-il se faire représenter par un mandataire ? La loi est muette à ce sujet et dans sa discussion on n'y trouve aucune allusion. Dans ces conditions, il semble que les règles du droit commun peuvent être appliquées et que le mandat existe. Naturellement, il est impossible de déterminer la forme du mandat. En tous cas, les domaines des vignobles sont souvent administrés par des régisseurs qui sont des mandataires généraux et, dès lors, peuvent, il nous semble, suppléer le propriétaire pour faire la déclaration de récolte. Ce mandataire sera seul responsable de la déclaration qu'il aura effectuée et, de ce fait, pourra être poursuivi pour les déclarations frauduleuses.

Où la déclaration devra-t-elle être faite ?

Des propriétaires récoltent sur différentes communes, rassemblent leur vendange chez eux, et c'est chez eux qu'ils font leur vin. La déclaration de récolte devra-t-elle

être faite dans chacune des communes où le propriétaire récolte ou bien dans celle où il fait son vin ?

Selon l'avis du Ministre des Finances exprimé à la Chambre, lors de la discussion de la loi, la déclaration de récolte doit se faire dans la commune où le propriétaire aurait son *cuvier* ; c'est là, en effet, qu'il prend les expéditions, c'est là que le contrôle sera possible.

La même explication ressort d'une lettre du Ministre des Finances aux Préfets, en date du 9 juillet 1907 : la Mairie qui devra recevoir la déclaration est celle de la commune où le déclarant fait son vin, c'est-à-dire où il a sa cuve et d'où il expédie les boissons qu'il livre pour la vente.

Cette déclaration comprendra :

1° La superficie des vignes en production exploitées dans cette commune et celles exploitées dans d'autres ; les jeunes vignes ne produisant pas encore de fruits sont exceptées ;

2° La quantité totale du vin produit et celle des stocks antérieurs restant en cave, la déclaration devra comprendre les vins doux naturels ;

3° Le volume ou le poids de vendanges fraîches expédiées ou reçues. Cette déclaration a pour but de constater si un récoltant, dont la quantité de vin déclarée n'est pas en rapport avec la superficie des vignes qu'il exploite, se livre à des manœuvres clandestines.

4° Les quantités de moûts expédiées ou reçues.

A l'aide de ces déclarations, on pourra à tout moment constituer un compte de récolte pour chaque récoltant :

ce qui facilitera les statistiques administratives sur l'importance des récoltes et pourra être d'une grande utilité pour les approvisionnements et d'une heureuse influence sur les cours.

Le relevé nominatif des déclarations sera affiché à la porte de la Mairie.

Dès le début de la récolte, la loi autorise des déclarations partielles qui pourront être faites au fur et à mesure des nécessités de la vente, sauf l'affichage à la porte de la Mairie, qui n'aura lieu qu'après la déclaration totale.

Une copie de ces déclarations sera transmise, par les soins de la Mairie, au receveur ruraliste de la localité, qui ne pourra délivrer au nom du déclarant de titres de mouvement pour une quantité de vin supérieure à la quantité déclarée.

Une circulaire du 13 juillet 1907 a enjoint au receveur-ruraliste de classer par ordre alphabétique, à mesure de leur réception, les copies qui lui seront adressées par la Mairie. Dès qu'un titre de mouvement est demandé, le receveur recherche sur la copie si le producteur qui requiert le titre de mouvement a fait une déclaration ; dans l'affirmative, quelle est la quantité de vin déclarée et si la quantité de vin, objet de la demande, ajoutée à celles qui auraient pu être déjà enlevées, n'excède pas la totalité de vin déclarée ; le titre de mouvement serait refusé, s'il y avait excédent ou si aucune déclaration n'avait été faite.

En outre, en délivrant le titre de mouvement, les rece-

veurs-buralistes doivent écrire sur le verso des copies des déclarations, dans des cases spéciales, toutes les expéditions qui seront faites au nom des déclarants ; ils seront tenus d'inscrire les quantités, l'espèce, le numéro, la date.

Les transports qui s'opéreront dans la limite de la circonscription de la recette buraliste n'auront pas besoin d'être inscrits sur les copies des déclarations.

Pour les déclarations partielles, avant la fin des vendanges et des écoulements, les titres de mouvement seront inscrits au verso de la copie de chaque déclaration partielle pour être reportés ensuite sur la copie de la déclaration totale, dès que les receveurs-buralistes l'auront reçue de la Mairie.

« Les producteurs de vin qui auront déclaré à la Mairie l'importance de leur récolte seront dispensés de faire à la recette-buraliste la déclaration prévue par l'article 11 de la loi du 4 août 1844 (registre 3 C) pour l'obtention de la franchise du droit de circulation sur les quantités qu'ils déplaceront de l'une à l'autre de leurs caves dans l'étendue du rayon déterminé par l'article 20 du décret du 17 mars 1852.

« Lorsque ces récoltants transporteront leurs vins, en vertu du laissez-passer 3 D hors de la circonscription de la recette-buraliste où aura été reçue la copie de leur déclaration de récolte, le receveur du bureau d'où dépendra le lieu d'arrivée en sera avisé par un bulletin 6 E, établi soit par son collègue du lieu de départ, si le laissez-passer

a été pris à la recette-buraliste, soit par le chef local de service, lors de sa première vérification, si le laissez-passer a été détaché par l'intéressé lui-même d'un registre 3 D mis à sa disposition. Dans ce cas, si une déclaration de récolte a été faite par le propriétaire des vins à la Mairie de la commune du lieu de destination, le receveur-buraliste, au vu du bulletin 6 E sus-mentionné, ou du laissez-passer lui-même représenté par l'intéressé, ajoutera les quantités déplacées à celles déjà déclarées dans sa commune et pouvant donner lieu à la délivrance de titres de mouvement; si, au contraire, aucune déclaration n'a été faite, le propriétaire des vins déplacés ne pourra obtenir d'expéditions que sur représentation des laissez-passer avec lesquels les boissons auront été amenées et dans la limite des quantités énoncées à ces laissez-passer; les nouveaux titres de mouvement délivrés seront alors analysés par le receveur-buraliste au verso du bulletin 6 E reçu du lieu d'origine » (1).

Mais ces déclarations une fois faites, peuvent être soumises à un contrôle. Les employés de la Régie, en effet, pourront avec les comptes des récoltes, faire une comparaison entre les superficies cultivées et les quantités annoncées et déduire de là s'il y a eu fraude ou non.

Comment se fera ce contrôle ? Suivant les déclarations du Ministre des Finances à la séance du 13 juin 1907, une perquisition ne pourra être faite que conformément

(1) Clavière et Antonelli : *La législation sur le mouillage et le sucrage des vins*.

aux termes des articles combinés des lois de 1826, 1905 et 1907, les récoltants étant considérés comme de simples particuliers non assujettis. Pour ces raisons, les employés de la Régie ne pourront entrer chez le récoltant, considéré comme simple particulier, que s'il y a un soupçon de fraude ou sur l'ordre d'un employé supérieur. D'après l'article 15 de la loi du 6 août 1905, cet ordre doit être motivé et visé par un officier de police judiciaire (juge de paix, maire, adjoint, commissaire de police). D'autre part, l'employé de Régie ne pourra entrer que dans les chais du récoltant, l'article 14 de la loi du 6 août 1905 lui interdisant de visiter les locaux servant exclusivement à l'habitation des particuliers.

Cependant, une loi du 30 janvier 1905 autorise ces visites domiciliaires lorsqu'elles ont pour but de découvrir des opérations de sucrage ainsi que des fabrications ou ventes de vins artificiels. En aucun cas une dénonciation anonyme ne pourra servir de base à un soupçon de fraude. (*Loi du 6 août 1905.*)

Enfin l'article premier de la loi du 29 juin 1907 punit toute déclaration frauduleuse d'une amende de cent francs à mille francs.

Ce dernier texte ne vise que le déclarant de mauvaise foi ; ce point a été très bien précisé par le rapporteur, lors de la discussion de la loi : « nous avons estimé qu'en matière de superficie de vignes, en particulier — non pas pour les autres déclarations, car un propriétaire sait bien ce qu'il a fait de vin, le poids de vendanges qu'il a expédié,

la quantité de moût qu'il a reçu, etc..., — nous avons estimé, dis-je, qu'en matière de superficie de vignes en production, il pouvait se produire de la part du viticulteur quelques erreurs de bonne foi. Nous n'avons pas voulu que l'expression « *fausse déclaration* », synonyme de déclaration inexacte, fut l'occasion d'une intervention vis-à-vis de ce récoltant, de ce propriétaire, de ce fermier, de ce métayer ; de sorte que cette expression de déclaration frauduleuse veut dire tout simplement toute fausse déclaration avec intention frauduleuse. Si l'intention frauduleuse n'existe pas, le tribunal, en cas de poursuites, pourrait légitimement et judicieusement acquitter. »

La fausse déclaration commise de bonne foi ne tombe donc pas sous le coup de la loi; il faut, pour une poursuite, qu'il y ait déclaration inexacte accompagnée d'une intention ou manœuvre frauduleuse. Cette constatation devra être faite par procès-verbal des agents du fisc, qui fera foi jusqu'à preuve du contraire.

Pour examiner s'il y a eu intention frauduleuse, les tribunaux auront toute liberté d'appréciation ; cependant les Parquets seront tenus de démontrer l'intention de fraude qu'accompagnerait l'inexactitude de la déclaration.

La non-déclaration n'est pas punissable ; le récoltant qui n'a rien déclaré est censé ne pas posséder de vin pour la vente, et voilà tout ! Il lui sera impossible alors d'expédier des vins, puisque les receveurs-buralistes ne peuvent délivrer des titres de mouvement que dans les limites de la déclaration de récolte ; cependant, il pourra s'en expé-

dier à lui-même, mais non à des tiers mêmes membres de sa famille.

Enfin la déclaration de récolte sera aussi obligatoire pour une autre catégorie de personnes : les acheteurs de moûts et de vendanges. Ceux-ci resteront néanmoins assujettis aux dispositions de l'article 8, paragraphe 2 de la loi du 30 décembre 1900, c'est-à-dire que ceux qui reçoivent des vendanges fraîches en vue d'en fabriquer des vins destinés à la vente sont tenus de faire une déclaration spéciale à la Régie. La loi du 29 juin 1907, qui les astreint, dans son article 2, comme tous les autres détenteurs de vendanges fraîches, à une déclaration à la mairie — même pour les vendanges destinées à la table — ne peut les dispenser de faire aussi cette déclaration à la Régie, puisqu'ils sont considérés comme marchands en gros ou en détail.

« Toute personne, dit l'article 2 de la loi du 29 juin 1907, recevant des moûts ou des vendanges fraîches sera assimilée au propriétaire récoltant et tenue à la déclaration dans les trois jours de la réception et aux autres obligations de l'article premier.

« Toute déclaration frauduleuse sera punie des mêmes peines ».

Toute expédition de moûts et de vendanges, pour laquelle aucune déclaration n'aura été faite — et ce défaut de déclaration n'est pas punissable — sera considérée comme destinée à la consommation familiale. Dès lors, la Régie refusera tout titre de mouvement pour la quantité

de vin ainsi fabriquée par les particuliers qui sera mise en circulation et qui n'aura pas été déclarée.

En ce qui concerne les moûts et les vendanges, une déclaration inexacte sera toujours une fausse déclaration et frauduleuse, car de nombreuses pièces (expéditions, récépissés, etc...) indiquent toujours le poids des moûts et vendanges qui auront été expédiés. D'autre part, la déclaration à la mairie par le destinataire se contrôlera facilement avec celle dont est tenu de faire le propriétaire expéditeur. « Il ne saurait y avoir, affirmait le rapporteur de la loi, pour le déclarant, réceptionnaire de moûts et de vendanges, qui fait une fausse déclaration, de circonstances atténuantes ».

La loi du 29 juin 1907 impose également à tout expéditeur de levures alcooliques l'obligation de se munir d'un passavant de dix centimes, indiquant le poids expédié et l'adresse du destinataire.

Cette loi, article 3, ne fait que compléter l'article 8 de la loi du 6 août 1905, qui soumet à la même obligation les expéditeurs de marcs de raisins et de lies sèches. Ces produits sont la base de toute fabrication artificielle à raison des ferments qu'ils renferment ; les levures alcooliques opèrent la même fermentation d'une manière beaucoup plus énergique que les marcs de raisins et les lies sèches. Cet oubli dans la loi de 1905 était incompréhensible ; aussi fut-il réparé par le législateur de 1907.

Désormais « tout expéditeur de marcs de raisin, de lies sèches et de levures alcooliques sera tenu de se munir à

la recette-buraliste la plus proche d'un passavant de dix centimes indiquant le poids expédié et l'adresse du destinataire. »

De cette manière, on pourra suivre ces produits et voir s'ils seront destinés à la fabrication artificielle.

Toute infraction sera punie d'une amende de deux cents à mille francs et les produits saisis seront confisqués.

CHAPITRE II

Les Produits œnologiques

Nous avons vu, dans la première partie de ce travail, que l'on faisait usage pour une bonne vinification de produits œnologiques tels que l'acide tartrique, le tannin, les sels de chaux et le plâtre (le dosage de ce dernier a été restreint à deux grammes par litre par la loi du 11 juillet 1891, article 3).

L'addition de ces produits a souvent pour but de favoriser la fermentation ; ils sont aussi très utiles à la conservation du vin.

Tant que tous ces produits servent à l'amélioration du vin et ne sont pas nuisibles à la santé, tout est pour le mieux. Cependant, il n'en est pas toujours ainsi ; avec les progrès de la science, de nouveaux produits chimiques, de composition secrète et indéterminée, ont servi à opérer de funestes manipulations, tendant à modifier les vins et à en changer la nature et la destination.

Les fabricants de ces produits indéterminés envoyaient dans les pays de vignobles aux récoltants et dans les autres régions aux personnes faisant commerce des vins, des circulaires et tarifs de produits à ajouter aux mauvais vins

pour leur donner une fausse apparence de vins de cru. Voici des exemples de ces produits :

« *Sève Médoc* — Cette sève, destinée à bouquetier les vins rouges, donne des résultats merveilleux. Les vins que l'on traite par cette liqueur acquièrent comme par enchantement le cachet authentique des vins de Médoc.

« *Sève Bourgogne* ;

« *Sève-extrait* pour imitation des vins blancs de *Barsac* et de *Graves*. »

Tous ces produits, destinés soit à améliorer et à bouquetier les moûts et les vins, soit à les guérir de leurs maladies, soit à fabriquer des vins artificiels, doivent être formellement proscrits. Il était nécessaire d'interdire de la façon la plus expresse toutes les manipulations ou toutes les pratiques qui peuvent augmenter le volume du vin, tromper sur sa qualité ou masquer ses défauts : une réglementation législative était très utile.

La loi du premier août 1905, sur les fraudes dans la vente des denrées alimentaires, s'occupa de ce danger, mais laissa à un règlement d'administration publique le soin de déterminer la nature et l'emploi de ces produits œnologiques.

Lors de la confection de la loi du 29 juin 1907, cette détermination n'ayant pas encore été faite, le législateur inscrivit dans la loi un article 4 touchant cette question :

« Sont interdites les fabrications, l'exposition, la mise en vente des produits ou mélanges œnologiques de composition secrète ou indéterminée, destinés soit à améliorer

et à bouqueter les moûts et les vins, soit à les guérir de leurs maladies, soit à fabriquer des vins artificiels.

« Les délinquants seront punis des peines portées par l'article premier de la loi du premier août 1905. »

La loi du 29 juin 1907 prohibe trois catégories de produits œnologiques : ceux qui doivent servir à l'amélioration des vins et des moûts ainsi qu'à les bouqueter ; ceux destinés à les guérir de leurs maladies ; enfin ceux qui seraient utilisés à la fabrication des vins artificiels.

Mais le législateur a ajouté une condition pour la validité de cette prohibition : il faut que les produits soient de *composition secrète ou indéterminée*. Ainsi un bon produit qui serait vendu sous un nom indéterminé, ne portant aucune indication des ingrédients entrant dans sa composition, tomberait certainement sous le coup de la loi, et le préparateur de cette mixtion se verrait appliquer les peines portées par l'article premier de la loi du premier août 1905 qui sont les suivantes : emprisonnement de trois mois à un an et amende de cent francs à cinq mille francs ou l'une de ces deux peines seulement. Ces poursuites seront exercées à la requête du Parquet.

A la date du 3 septembre 1907, un règlement d'administration publique, en exécution de la loi du premier août 1905, après avoir déterminé ce qu'il fallait entendre par manipulations frauduleuses, donne l'énumération des substances dont l'addition sera permise dans les vendanges où dans les vins sans altérer le produit de la fermentation du raisin pur. Toutes autres substances seront interdites,

et le fait d'être mélangées aux vins ou aux vendanges constituera le délit de falsification.

Le nom de vin ne peut être donné qu'au produit provenant exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin. Cette seule boisson devra recevoir le nom de *vin* et seule pourra être vendue ou mise en vente comme telle. Toutes autres manipulations qui modifieront l'état naturel du vin et dont le but sera soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en diminuer l'altération, seront considérées comme frauduleuses. (*Décret du 3 septembre 1907, article premier et article 2, alinéa premier.*)

Depuis longtemps, la jurisprudence avait fixé ce caractère du vin. Elle s'appuyait sur le texte de la loi du 14 août 1889 qui interdisait déjà de mettre en vente sous la dénomination de *vin*, un produit autre que celui de la fermentation des raisins frais. Ce nom était refusé à tout autre produit.

La Cour de Nancy, dans un arrêt du 5 novembre 1903, donnait la même définition et ajoutait que le fait d'introduire de l'eau dans le vin en changeait complètement la composition. Mais cette jurisprudence n'était pas encore admise partout et la Cour d'Aix, dans deux arrêts du premier mars 1907, avait jugé le contraire. Ces arrêts de la Cour d'appel d'Aix furent cassés par la Cour de Cassation le 4 juillet 1907, qui détermina d'une façon précise le sens du mot *vin* (1).

(1) Arrêt de la Cour de Cassation du 4 juillet 1907 :

« Statuant sur le pourvoi des contributions indirectes. Sur le

Pour le mélange d'alcool au vin, la jurisprudence s'est montrée de même aussi catégorique que pour le mouillage. Plusieurs fois, la Cour de Cassation a décidé que le mélange au vin de la moindre quantité d'alcool constituait un produit qui, aux termes de la législation, ne pouvait recevoir le nom de vin. (*Arrêts de la Cour de Cassation des 17 avril, 4 juin et 18 juin 1896*).

Le législateur a aussi considéré comme frauduleux la

moyen pris de la violation des articles premier de la loi du 28 février 1872, premier et 4 de la loi du 6 avril 1897, premier, 6, 19, 20, 24, 46 de la loi du 28 avril 1816, 17 de la loi du 25 juin 1841 et 7, 23 et 110 du règlement de l'octroi de Marseille, en ce que l'arrêt attaqué a relaxé la prévenue, reconnue coupable au regard du Ministère public, d'avoir vendu et mis en vente du vin falsifié par addition d'eau, de la triple contravention de fraude aux droits de consommation, d'entrée et d'octroi, sous le prétexte qu'un vin mouillé ne constituerait pas un vin artificiel soumis au régime des alcools.

« Vu lesdits articles :

« Attendu qu'aux termes de l'article premier de la loi du 14 août 1889, « nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en vente sous la dénomination de vin, un produit autre que celui de la fermentation des raisins frais », que cette disposition est absolue, qu'elle s'applique au cas où le vin a été falsifié au moyen d'une addition d'eau opérée après la fermentation.

« Attendu, d'autre part, que la loi du 6 avril 1897, dans son article premier, a exclu du régime fiscal des vins, pour les soumettre au régime de l'alcool, tous les vins artificiels autres que les vins de liqueurs et mousseux, et les vins de marc et de sucre ; qu'il suit de là que le vin falsifié à l'aide d'un mouillage est, au point de vue fiscal, un vin artificiel exclu du régime des vins et soumis aux droits et régime de l'alcool.

« Attendu qu'aux termes de la même disposition de loi, la circulation ou la mise en vente sous le nom de vin d'un vin artificiel considéré comme une dilution alcoolique, constitue une contravention punie par l'article 4 de la même loi du 6 avril 1897, des peines portées à l'article premier de la loi du 28 février 1872.

circulation et la vente des vins de raisins secs ou autres vins artificiels. La jurisprudence, dans un arrêt de la Cour de Cassation du 3 mai 1907, a consacré les mêmes principes. L'article premier de la loi du 6 avril 1897 exclut ces vins « du régime fiscal des vins » et les soumet « aux droits et régime de l'alcool pour leur richesse alcoolique totale, acquise ou en puissance ». Etant admis que cent kilogrammes de raisins secs donnent normalement trois hecto-

« Attendu, en outre, que ceux qui ne peuvent justifier de l'acquittement des droits d'entrée et d'octroi sur les dilutions alcooliques trouvées en leur possession encourent deux autres contraventions, l'une au regard du Trésor, l'autre au regard de l'octroi, soit en vertu de l'article 17 de la loi du 25 juin 1841, si la dilution alcoolique a été fabriquée à l'intérieur d'une ville sujette aux droits d'entrée, soit en vertu de l'article 20 de la loi du 28 avril 1816, et des règlements des octrois, si la dilution alcoolique est venue de l'extérieur.

« Attendu qu'il résulte d'un procès-verbal, dressé le 10 novembre 1906 par le commissaire de police à Marseille, procédant en vertu de l'article 2 du décret du 31 juillet 1906, qu'à la suite du prélèvement d'échantillons dans le débit de vin exploité par la dame C. . . . il a été reconnu qu'un fût en vidange renfermant une boisson vendue sous le nom de vin, contenait du vin falsifié par une addition d'eau de 15 p. o/o.

« Attendu que, sur la poursuite du Ministère public, la dame C..... a été condamnée à cinquante francs d'amende, pour vente ou mise en vente de vin mouillé, mais que, sur l'intervention de la Régie, retenant contre elle une triple contravention aux droits de consommation d'entrée et d'octroi, elle a été relaxée.

« Qu'en statuant ainsi, et en décidant que la simple addition d'eau au vin ne permettait de l'assimiler à une dilution alcoolique, comportant des droits spéciaux, l'arrêt attaqué a violé les articles de loi visés au moyen.

Par ces motifs :

« Casse et annule l'arrêt rendu le premier mars 1907 par la Cour d'appel d'Aix et, pour être statué à nouveau conformément à la loi, renvoie la cause et les parties devant la Cour de Montpellier.

litres de vin à dix degrés, ces trois hectolitres auront à payer avant de sortir de la fabrique : 1^o droit de douane ; 2^o droit de fabrication ; 3^o droit sur trente degrés d'alcool ; ce qui donnera une somme certainement de beaucoup supérieure à la valeur vénale du produit.

La même loi (6 avril 1897) interdisait la fabrication et la circulation en vue de la vente des *vins de sucre* — produit obtenu par le versement de sucre et d'eau sur les marcs — et des *vins de marc* ou *piquettes* — simple addition d'eau sur les marcs.

Seul, le nom de vin doit être appliqué au produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais (*article premier du décret du 3 septembre 1907*).

Toutes manipulations et pratiques qui modifieront l'état naturel du vin, ayant pour but « soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en diminuer l'altération » seront considérées comme frauduleuses (*article 2, premier alinéa, même décret*).

Toute personne qui exposera, mettra en vente ou vendra des produits de compositions secrètes ou non — la sève Médoc — mais servant à de telles manipulations, devra être poursuivie comme effectuant des opérations interdites par l'article 3 de la loi du premier août 1905 et par l'article 4 de la loi du 29 juin 1907.

Cependant le décret du 3 septembre 1907, en exécution de la loi du premier août 1905, autorise une série de manipulations, car elles n'ont qu'un seul but : opérer une bonne vinification qui aidera à la conservation du vin.

L'article 3 de ce décret classe ces manipulations en deux catégories : celles qui concernent les vins et celles qui concernent les moûts.

Pour les *vins*, est permis :

1° Le coupage des vins entre eux, à condition toutefois que ce mélange fût fait avec des vins sains ;

2° La congélation des vins en vue de leur concentration partielle ;

3° La pasteurisation ;

4° Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que l'albumine pur, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson. L'effet de ces manipulations sera d'autant plus efficace que les produits employés seront de toute pureté ;

5° L'addition du tannin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

6° La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon pur ;

7° Le traitement par l'anhydride sulfureux pur provenant de la combustion du soufre, et par les bisulfites alcalins cristallisés purs. Les quantités employées seront telles que le vin ne retienne pas plus de 350 milligrammes d'anhydride sulfureux, libre et combiné, par litre. En aucun cas, les bisulfites alcalins ne peuvent être employés à une dose supérieure à 20 grammes par hectolitre.

En ce qui concerne les *moûts*,

Le décret autorise l'emploi du plâtre et du sucre dans

les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et du 28 janvier 1903 ;

Le plâtrage est interdit au-dessus de deux grammes par litre (*loi du 11 juillet 1891*), car si le plâtre peut être utile pour le dépouillement, la clarification des vins, il peut, au contraire, être très dangereux pour la santé lorsque cette quantité légale de deux grammes se trouve dépassée.

La loi de 1891 exige en outre, quelle que soit l'importance du plâtrage, que les fûts contenant du vin plâtré porte la marque « vin plâtré » ; elle dispose, de plus, que cette mention doit être reproduite dans les livres, factures, lettres de voiture et connaissements.

Pour ce qui est de l'emploi du sucre, ce point sera traité plus loin (chapitre suivant, page 115).

Pour les moûts, on autorise aussi le traitement par l'anhydride sulfureux et par les bisulfites alcalins dans les conditions fixées pour les vins.

L'addition de tannin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. Mais l'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

Enfin, pour les moûts, est permis l'emploi des levures sélectionnées.

Le décret du 3 septembre 1907 autorise pour les vins mousseux les manipulations permises pour les vins et les moûts, mais permet en outre, spécialement pour les vins mousseux :

1° Les manipulations et traitements connus sous le nom de méthode champenoise ;

2° La gazéification par l'addition d'acide carbonique pur.

En raison de ce privilège accordé aux vins mousseux, le décret a édicté certaines restrictions au point du vue de sa mise en vente :

« Aucun vin ne peut être détenu, transporté en vue de la vente, mis en vente ou vendu sous la seule dénomination de « vin mousseux » que si son effervescence résulte d'une seconde fermentation alcoolique en bouteilles, soit spontanée, soit produite suivant la méthode champenoise.

« Lorsque l'effervescence d'un vin est produite, même partiellement, par l'addition d'acide carbonique, il n'est pas interdit d'employer dans sa dénomination le mot « mousseux », mais à la condition qu'il soit accompagné du terme « fantaisie », d'un qualificatif différenciant ce vin de ceux prévus à l'alinéa précédent, de telle façon qu'aucune confusion ne soit possible dans l'esprit de l'acheteur sur le mode de fabrication employé, la nature ou l'origine du produit.

« Dans les inscriptions et marques figurant sur les récipients, le mot « mousseux » et le qualificatif qui l'accompagne ou le terme « fantaisie » doivent être imprimés en caractères identiques. »

Tous les travaux que l'on peut faire subir aux vins, mouls et mousseux, viennent d'être passés en revue ; mais l'énumération que nous venons d'indiquer et qui est celle du décret du 3 septembre 1907, est absolument limi-

tative. Aucune autre opération ne peut être faite ; toute manipulation contraire au décret du 3 septembre 1907 sera considérée comme frauduleuse et tout délinquant sera puni d'un emprisonnement variant de trois mois à un an et d'une amende allant de cent francs jusqu'à cinq mille francs.

Et même, dans les opérations permises, certaines sont soumises à un règlement dont l'inobservation pourra constituer un délit. Il en est ainsi pour le plâtrage et le sucrage qui sont régis par les lois du 11 juillet 1891, du 28 janvier 1893 et du 29 juin 1907. Le sucrage sera étudié au chapitre suivant.

Le plâtrage, comme nous l'avons indiqué ci-dessus, est autorisé, mais la quantité de plâtre employée ne pourra dépasser deux grammes par litre.

Les vins surplâtrés sont une marchandise hors du commerce et leur vente en vue de la consommation est un délit. La Cour de Montpellier, dans un arrêt du 23 juillet 1904, a jugé que les vins contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse par litre ne sauraient être considérés comme une marchandise loyale et marchande : ils sont même hors du commerce, puisque le surplâtrage est un délit prévu et réprimé par la loi du 11 juillet 1891 ; en conséquence, doit être nulle la vente portant sur des vins plâtrés au-dessus de la tolérance légale (1).

Cependant, pour que le Ministère public puisse poursui-

(1) *Moniteur du Midi*, 11 décembre 1904.

vre le propriétaire d'un vin plâtré, il faut que celui-ci soit récoltant et auteur du plâtrage. Cette preuve incombe au Parquet ; ainsi en a jugé la Cour de Montpellier dans un arrêt du 9 mars 1901 (1).

Enfin la loi de 1891 ne punit pas le transport des vins surplâtrés, mais seulement la vente ou la mise en vente de ce produit (*Jugement du 9 mai 1902, Tribunal de Narbonne*) (2). Ce même jugement a déclaré qu'un vin surplâtré n'était pas en lui-même une boisson falsifiée, puisqu'en y ajoutant du vin non plâtré et en le ramenant à la dose légale, il constitue une marchandise licite.

Mais quand il y aura délit, la peine sera d'une amende de seize francs à cinq cents francs et d'un emprisonnement de six jours à trois mois, ou de l'une de ces deux peines seulement.

D'autre part, comme nous l'avons dit plus haut, la loi du 11 juillet 1891 (article 3) prescrit que les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés doivent en porter l'indication en gros caractères, la même indication doit être portée sur les livres, factures, lettres de voiture, connaissements.

Enfin, le plâtrage des vins constitue un vice caché, et la non déclaration par le vendeur à l'acheteur rend le marché résiliable, même si le plâtrage ne dépasse pas les limites autorisées par l'usage et par la loi elle-même. L'action en nullité de la vente peut être exercée par l'acheteur,

(1) *Moniteur du Midi*, 7 juillet 1901.

(2) *Gazette des Tribunaux*, 12 août 1902.

encore qu'il ait fait acte de possession sur le vin litigieux en le soutirant, le coupant et faisant le plein des fûts. Cependant le vendeur peut prouver par témoins qu'il a fait la déclaration formelle de plâtrage à l'acheteur au moment de l'agréage, c'est-à-dire au moment où le contrat est devenu parfait. (*Tribunal civil de Béziers, 28 juillet 1904.*)

Pour que l'acheteur ne soit nullement trompé par tous les mélanges ou manipulations que l'on peut faire subir aux vins — opérations licites, bien entendu — l'article 4 du décret du 3 septembre 1907 oblige les vendeurs au détail d'indiquer d'une manière apparente, sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, le nom du vin qu'ils mettent en vente ; ces inscriptions ne doivent pas être abrégées, mais être rédigées tout entière et « disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit » ; elles ne sont pas obligatoires pour les bouteilles et récipients des vins dits « vins à emporter » et pour ceux qui sont servis et dégustés au comptoir, en un mot pour « les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante sont emportés, séance tenante, par l'acheteur ou servis par le vendeur pour être consommés sur place. »

CHAPITRE III

Le Sucrage

Quand, au Sénat, on discutait la loi du 14 août 1889, à une question de M. Séblin demandant que le sucrage et le vinage restent autorisés, M. Griffe, rapporteur, répondait : « la pratique usitée jusqu'à ce jour dans les pays du Centre, où le raisin, dans certaines années, ne mûrit pas suffisamment et ne contient pas la quantité de sucre nécessaire, et qui consiste à ajouter du sucre à ces vins, est absolument licite. On fait ainsi du vin excellent et qui porte avec raison le nom de vin. De même, dans le Midi, lorsque par suite des chaleurs excessives ou du retard apporté dans la vendange, le raisin est beaucoup trop mûr, on ne saurait pas faire de vin sans y ajouter une certaine quantité d'eau pour remplacer celle que la chaleur du soleil a enlevée. Ajouter du sucre quand il n'y en a pas assez, ajouter de l'eau quand il y a trop de sucre et que le raisin amené à fermentation ferait, passez-moi l'expression, des confitures au lieu de vin, c'est employer des procédés de vinification excellents » (1).

(1) Sénat, 23 octobre 1888, *Journal Officiel*, 24 octobre 1888, page 1380.

La loi du 24 juillet 1894 vint interdire le vinage. Cependant, dans la pratique, le sucrage resta licite sous certaines conditions. Il faut :

1^o Que le sucre soit ajouté au moût des raisins pendant la première fermentation ;

2^o Que l'addition de sucre soit nécessaire et, par suite, qu'on n'ajoute pas une quantité d'eau correspondante à l'augmentation de l'alcool procurée par le sucre.

Au moment de la discussion de la loi du 24 juillet 1894, M. Berthelot, au Sénat, disait : « on peut ajouter à la vendange même du sucre qui se transforme ensuite en alcool. C'est la pratique du sucrage... »

Les lois postérieures vinrent compléter et préciser cette législation : ce sont les lois des 28 janvier 1903, 6 août 1905 et 29 juin 1907.

Lors de la confection de ces lois, on considérait l'abus du sucrage comme la cause de la mévente des vins ; la surproduction artificielle prétendait-on, en était la cause principale. Cette surproduction artificielle, selon l'opinion de M. de Ramel, provenait, ou bien de la fabrication de vins purement artificiels, ou bien de la mise en circulation sur le marché de vins extrêmement faibles, qui écrasent les prix ; de vins piqués, cassés, vendus à vil prix, servant de véhicule à la fraude ; « or ces sophistications partielles ou totales ont pour base le sucrage. C'est donc contre le sucrage qu'il faut s'armer. »

Pour arrêter ces fraudes par le sucrage, deux systèmes se

présentaient : ou bien interdire complètement le sucrage, ou bien le réglementer.

L'interdiction du sucrage serait, il semble bien, un remède radical ; en 1907, les viticulteurs du Midi la réclamaient à cors et à cris. Mais cette interdiction aurait présenté quelques inconvénients ; elle aurait d'abord supprimé la fabrication familiale et en outre rendu impossible des procédés de vinification nécessaires à l'amélioration et à la conservation de certains vins, notamment des vins de la région de l'Est. Dans ce but, on adopta le second système, la réglementation du sucrage. C'est en vue de cette réglementation que le législateur vota les lois du 6 août 1905 et du 29 juin 1907.

I

Le Sucrage en première cuvée

Ce procédé, appelé *chaptalisation*, consiste à ajouter du sucre à la vendange.

Quand on fait de la chaptalisation — du nom de Chaptal, inventeur de cette méthode de sucrage pour alcooliser les vins en Bourgogne — on prend le moût du vin dans lequel on dissout à une douce température la quantité de sucre voulue. Ce moût ainsi sucré est soumis aux fermentations lentes et l'on obtient alors ce qu'on appelle un vin chaptalisé.

Pour le sucrage en première cuvée, on verse donc directe-

ment dans les cuves de fermentation ou dans les moûts la quantité de sucre autorisée par la loi (*Circulaire 539 du 26 août 1903*).

Cette même circulaire permet l'emploi en première cuvée d'une petite quantité d'eau pour faire fondre le sucre à chaud. Cette quantité d'eau ne peut être supérieure à cinquante litres par cent kilogrammes de sucre.

Toute autre intervention simultanée de l'eau et du sucre est formellement interdite ; elle constituerait une opération de mouillage ; le délinquant serait poursuivi et se verrait appliquer les pénalités édictées par l'article 423 du Code pénal et la loi du 27 mars 1851, même dans le cas où la falsification par addition d'eau serait connue de l'acheteur ou du consommateur (1).

Si la loi autorise une addition de sucre à la vendange, elle interdit, d'autre part, l'usage de certains produits — sucre de raisins, sucre façon raisins — qui ne sont que des glucoses. L'emploi de cette matière est absolument prohibée « dans la *vinification*, soit en première cuvée, soit pour la préparation d'un second vin par versement d'eau sur les marcs. » (2). L'emploi du glucose aurait, en effet, pour but de cacher des procédés d'alcoolisation et de mouillage. Aussi la loi de finances du 31 mars 1903, dans un article 32, paragraphe 2, punit la fabrication, la circulation et la détention des vins glucosés, des mêmes peines que celles applicables à la fabrication, à la circulation et à la déten-

(1) Loi du 24 juillet 1894, article premier.

(2) Loi de Finances du 31 mars 1903, article 32, paragraphe 2.

tion des vins de sucre en vue de la vente.

La quantité maxima de sucre qui pourra être employée a été fixée par le législateur à dix kilogrammes par trois hectolitres de vendanges (*article 7, paragraphe premier de la loi du 28 janvier 1903*).

Une quantité supérieure donnerait un produit qui ne serait plus du vin, mais une simple dilution alcoolique.

La quantité de dix kilogrammes de sucre par trois hectolitres de vendanges a été considérée comme très suffisante pour que le vin puisse se conserver. Un litre d'alcool pur correspond à 1.750 grammes de sucre, ce qui fait 6 litres d'alcool pour 10 kil. de sucre ; trois hectolitres de vendanges donnant deux hectolitres de vin, donc, pour cent litres de vin, cinq kilogrammes de sucre fourniront trois litres d'alcool qui correspondront à une élévation de richesse alcoolique de trois degrés. Cette élévation sera toujours suffisante pour assurer la conservation du vin.

La loi du 6 août 1905 portait, dans son projet, que l'augmentation de degré alcoolique obtenu au moyen du sucrage entraînerait le « paiement d'un droit de fabrication égal à la moitié du droit de consommation sur l'alcool de 200 francs par hectolitre... et sans déduction du droit déjà acquitté par le sucre. » Mais cet article ne fut pas voté, car, disaient de nombreux députés, cette surtaxe ne peut être appliquée puisqu'on ne supprimait pas radicalement le sucrage. La Commission des boissons admettait, en effet, que le sucrage en première cuvée pouvait rendre des services, qu'il était indispensable pour amé-

liorer certains vins et surtout pour la fabrication du champagne. On a supprimé le vinage pour éviter d'ajouter au vin des alcools plus ou moins purs : cette interdiction, réclamée par l'hygiène, était nécessaire. Mais il n'en est pas de même du sucrage ; aussi est-il inutile de le frapper de la taxe sur l'alcool et même de la demi-taxe. (1)

N'importe qui pourra ajouter du sucre à la vendange, non seulement le récoltant mais aussi les acheteurs de vendanges. Ce bénéfice sera refusé aux acheteurs de moûts ; l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 s'exprime ainsi : « quiconque voudra ajouter du sucre à la *vendange* ». Ce texte, ne mentionnant pas les moûts, ne s'applique qu'aux vendanges.

Mais ce sucre ne peut aujourd'hui être ajouté à n'importe quelle époque. La loi du 6 août 1905 (article premier) limite l'emploi du sucre à la période des vendanges : « l'emploi du sucre, prévu par l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903, ne pourra avoir lieu que durant la période des vendanges. » Ce même texte ajoute : « dans chaque département, le Préfet, par arrêté, déterminera ladite période après avis du Conseil Général. »

Comme quelquefois, la réunion du Conseil Général ne se fait, dans certains départements, qu'au mois d'octobre, le Conseil Général pourra remettre à la Commission départementale le soin d'émettre l'avis prévu par la loi ; le Conseil Général peut toujours, en ces matières, délè-

(1) *Journal Officiel*, 26 mai 1905.

guer son pouvoir à la Commission départementale.

Qu'arriverait-il au cas où le Conseil Général ou la Commission départementale refuserait de donner son avis ? Il a été admis que le Préfet passerait outre. L'Assemblée départementale n'émettant qu'un avis, le Préfet ne peut pas être lié par cet avis ; il peut dès lors toujours prendre un arrêté, même au cas de refus de la part du Conseil Général d'émettre un avis ; seulement ce refus devra être consigné dans les considérants de l'arrêté.

Une autre difficulté se présente : le Préfet, d'après la loi, devra déterminer la *période* des vendanges pendant laquelle on pourra faire usage du sucre. Or, la vendange ne se fait pas partout aux mêmes époques ; elle n'est pas la même dans la partie montagneuse que dans la plaine. Le Ministre des Finances (1) a décidé que les Préfets devraient tenir compte des usages du pays ; que le laps de temps pendant lequel les sucrages seraient autorisés pourrait être plus ou moins étendu suivant que les viticulteurs ont pour habitude d'employer le sucre en première ou en deuxième cuvée.

Les périodes varieront donc avec les départements et même dans les départements avec les régions, lorsque celles-ci auront des usages différents.

Une fois la période de sucrage fixée, celui qui voudra en faire emploi sera tenu, aux termes de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903, paragraphe premier, « d'en faire

(1) Lettre du Ministre des Finances au Préfet du Gard, 31 août 1905.

une déclaration trois jours au moins à l'avance, à la recette-buraliste des Contributions indirectes.»

Cette déclaration fut votée sur la demande expresse des représentants des régions viticoles. Les viticulteurs craignaient, en effet, que l'abaissement de l'impôt sur le sucre à vingt-cinq francs, ne contribuât à développer la fabrication des vins de sucre et ne fût, par suite, un nouvel obstacle à l'écoulement des vins naturels. On tranquillisa donc ces viticulteurs en imposant une déclaration à ceux qui voudraient fabriquer, même pour la consommation familiale, et en exigeant également une déclaration et des justifications d'emploi de toute personne qui, en même temps que des vendanges, moûts ou marcs, aura en sa possession une quantité de sucre supérieure à cinquante kilogrammes (La loi du 29 juin 1907 a ramené cette quantité à vingt-cinq kilogrammes).

Un décret du 21 août 1903 a déterminé d'une façon précise la manière dont cette déclaration sera faite. Elle devra contenir les nom, prénoms, profession et demeure du déclarant ; les quantités approximatives de vendanges pour lesquelles le sucrage est déclaré ; le poids du sucre à mettre en œuvre ; les lieux, jours et heures auxquels auront lieu les opérations de sucrage.

Cette déclaration, qui devra être faite à la recette-buraliste du ressort où le sucrage sera effectué, sera écrite sur papier libre et conformément aux modèles ci-après délivrés par l'Administration des Contributions indirectes (*Circulaire du 26 août 1903*).

Modèle de Déclaration de Sucrage en première cuvée

DÉPARTEMENT		DÉCLARATION
d	_____	
ARRONDISSEMENT		DE SUCRAGE DE VENDANGE
d	_____	
COMMUNE		en première cuvée (1)
d	_____	

Je soussigné (2)

domicilié à _____, commune d

, arrondissement d

déclare, en exécution de l'article 7 de la loi du 28 janvier

1903, vouloir employer _____ kilogrammes

de sucre pour sucrer _____ hectolitres

de vendanges, représentant approximativement

hectolitres de vin (3) _____ de première cuvée.

Je déclare en outre :

1° Que l'addition du sucre aux vendanges aura lieu :

à mon domicile ci-dessus indiqué { le (4)

ou { à _____ heure

à mon cellier situé à { du

(1) La déclaration de sucrage doit être faite par écrit, trois jours au moins à l'avance, à la recette-buraliste de la circonscription de laquelle se trouve le lieu où le sucrage doit être effectué (Article 7 de la loi du 28 janvier 1903, le premier du décret du 21 août 1903).

(2) Nom, prénoms et profession.

(3) Rouge ou blanc.

(4) Date.

ner l'affichage du jugement et son insertion par extraits dans divers journaux.

Néanmoins, malgré toutes ces précautions, le sucrage entraînait inévitablement à la pratique du mouillage. Certains sucreurs de vendanges préparaient des vins ordinaires dont la teneur alcoolique atteignait la limite extrême permise par la loi ; cela fait, l'eau intervenait ensuite pour opérer un dédoublement. La loi du 29 juin 1907 a essayé de remédier à ces abus en établissant une surtaxe de quarante francs par cent kilogrammes de sucre raffiné — le projet de loi portait 65 francs par cent kilogrammes, comme le réclamait les viticulteurs méridionaux — et en élevant de ce fait à 1 franc 12 au lieu de 0 fr. 43 la taxe par degré alcoolique. Ce qui relève le cours-limite du degré alcool-vin.

Cette taxe complémentaire de quarante francs — qui est due au moment de l'emploi du sucre — souleva de vives objections de la part des représentants du Nord, car ceux-ci craignaient que toutes ces mesures aient pour conséquence de diminuer la consommation du sucre. Malgré cette vive opposition, la surtaxe fut votée.

Mais, quand un déclarant renoncera à se livrer au sucrage dans les formes établies plus haut, il ne sera pas assujetti à la taxe ; il sera tenu cependant de faire une déclaration de possession pour les quantités de sucre supérieures à vingt-cinq kilogrammes qu'il détiendra et, en outre, de justifier de leur emploi.

A toutes ces règles, il existe cependant une exception,

c'est celle applicable à la fabrication des vins de Champagne dont les fabricants peuvent recevoir des sucres à trois périodes différentes : tout d'abord, comme pour les autres vins, à l'époque des vendanges pour remonter la richesse alcoolique des moûts ; ensuite lors de la mise en bouteilles ; enfin au moment du dégorgage. Les deux dernières opérations peuvent être faites à toute époque de l'année et sans déclaration.

Enfin, la loi du 6 août 1905 impose une autre et dernière obligation au déclarant qui sucre en première cuvée ; cette obligation aura pour but d'empêcher le producteur de distiller son vin ainsi sucré et de mettre en circulation l'alcool qu'il en aura obtenu.

Dans chaque commune, à la recette-buraliste, existe un registre spécial institué par la loi du 6 août 1905, sur lequel devront être inscrits les noms des producteurs qui se seront livrés à l'opération du sucrage en première cuvée. Un député (M. Audiffred) demandait même que sur ce registre, en regard du nom du producteur, on indiquât la quantité de sucre dont il aurait fait usage « car, disait-il, il n'est pas indifférent qu'on sache s'il a employé pour un vignoble d'un hectare, par exemple, 150 kilogrammes ou 2.000 kilogrammes de sucre. Dans le premier cas il fait l'opération légitime d'amélioration de son vin ; dans le second cas, au contraire, il fait une opération défendue par la loi, c'est-à-dire qu'il fabrique du vin de sucre ». Cette addition ne fut pas ajoutée à la loi, le Ministre des Finances promit seulement de donner

satisfaction à M. Audiffred au moyen de circulaires.

Mais les producteurs, inscrits sur ces registres, qui fabriqueront avec leur vin des eaux-de-vie et des alcools, ne pourront obtenir la délivrance de l'acquit blanc portant certificat d'origine (*Loi du 6 août 1905, article 6*).

Les acquits blancs sont des titres de mouvement établis sur papier blanc, délivrés par la Régie pour le transport des alcools et s'appliquant exclusivement aux eaux-de-vie et alcools naturels provenant uniquement de la distillation des vins, cidres, poirés, marcs, cerises et prunes (1).

Le fait pour un producteur de s'être livré à une opération de sucrage en première cuvée suffira pour lui refuser l'acquit blanc. Un producteur demandant ce titre de mouvement au service des contributions indirectes, devra justifier qu'il n'y a pas eu sucrage ; cette justification sera faite au moyen d'un extrait du registre spécial sus-indiqué, que tout producteur pourra se procurer à la recette-buraliste moyennant une redevance de 0 fr. 25.

Pour les bouilleurs de cru, l'attestation de non sucrage résultera donc des inscriptions faites à la recette-buraliste.

(1) A côté de l'acquit blanc existe aussi l'acquit rose, qui est un titre de mouvement libellé sur papier rose, et qui s'applique à la généralité des spiritueux.

II

LES VINS DE SUCRE

Les vins de sucre sont des vins classés dans la catégorie des vins artificiels, car ils sont plutôt des liquides alcooliques que des vins.

Le *vin de sucre* est un produit obtenu par le versement de sucre et d'eau sur les marcs, la fabrication du vin par addition du sucre sur les marcs constitue une véritable fabrication industrielle.

Une simple addition d'eau aux marcs donne un produit appelé *vin de marc* ou *piquette*.

La fabrication de la piquette consiste donc simplement dans le lavage du marc ; on ne crée pas alors de produit nouveau.

La fabrication de ces vins artificiels peut donner lieu à de nombreux abus, surtout dans certaines régions où l'on fabrique de la piquette non pas seulement chez le propriétaire, mais aussi partout ailleurs, avec des marcs transportés hors de la propriété. Il existait, en effet, de véritables usines où l'on traitait les marcs en vue de faire de la piquette ; aussi était-il nécessaire qu'une législation limitât cette fabrication clandestine.

Suivant l'article premier de la loi du 11 juillet 1891, le produit de la fermentation des marcs de raisins frais avec de l'eau, qu'il y ait ou non addition de sucre, le mélange de ce produit avec le vin, dans quelque proportion

que ce soit, ne pourra être expédié, vendu ou mis en vente que sous le nom de *vin de marc* ou de *vin de sucre*.

La loi du 6 avril 1897, article 3, interdisait la fabrication des vins de marc et des vins de sucre et leur circulation en vue de la vente, mais, cependant, autorisait la circulation des piquettes expédiées à des particuliers pour la consommation familiale. Un propriétaire pouvait donc fabriquer des vins de marc ou des vins de sucre pour sa consommation personnelle, pour celle de sa famille et pour celle de ses domestiques ou ouvriers, et en expédier à des particuliers pour leur consommation familiale.

La loi du 6 août 1905 (article 12) est venue ensuite interdire formellement cette circulation pour les cas où ces piquettes ne seraient pas consommées par l'expéditeur lui-même.

Quand la loi de 1907 vint en discussion devant les Chambres, il fut question de supprimer totalement la fabrication des vins de sucre et des piquettes, et c'était là le désir des viticulteurs méridionaux. Cependant, sans vouloir interdire absolument ces fabrications qui, à ce moment, étaient très étendues, dans l'Est pour les vins de sucre, dans le Midi pour les piquettes, on vint à en limiter tout au moins la tolérance.

Dans toutes les régions du vignoble français, on fait des piquettes sans addition d'alcool ni de sucre, des piquettes à deux ou trois degrés. Ce n'est pas là une fabrication proprement dite, mais une simple production de

ménage que l'on ne peut prohiber d'une façon absolue.

La loi du 29 juin 1907 (article 6, paragraphe 2) précisa le régime des piquettes en en limitant la fabrication. « Elle n'est autorisée que pour la consommation familiale et jusqu'à concurrence de quarante hectolitres par exploitation. » Cependant le métayer et le propriétaire ont, l'un et l'autre, le droit de faire, chacun, quarante hectolitres de piquette. (1)

Ce même article 6 de la loi du 29 juin 1907, afin de limiter la fabrication des vins de sucre, a considérablement réduit la quantité de sucre à employer en deuxième cuvée pour la préparation du vin de sucre dont la consommation est autorisée au profit de la famille.

La loi du 28 janvier 1903 limitait cette quantité à quarante kilogrammes par membre de la famille et par domestique attaché à la personne. La loi du 29 juin 1907 vint modifier cette loi en déclarant que « la quantité de sucre employée ne pourra pas être supérieure à vingt kilogrammes par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes par trois hectolitres de vendanges récoltées, ni, au total, à deux cents kilogrammes pour l'ensemble de l'exploitation. » Le Ministre des Finances voulait même quinze kilogrammes au lieu de vingt kilogrammes et un total de cent cinquante kilogrammes au lieu de deux cents.

Ce texte présentait une certaine obscurité concernant

(1) *Journal Officiel*, 18 juin 1907. Compte rendu de la Chambre des Députés.

les mots « membre de la famille » et « domestique attaché à la personne. » Ce point fut réglé par un décret du 21 août 1903 dans un article 3.

D'après ce décret, par « membre de la famille » on entendra toute personne, sans distinction d'âge, composant la famille du déclarant et vivant sous son toit. Seront considérés comme « domestiques attachés à la personne » ceux qui seront employés aux travaux intérieurs du ménage et ceux qui concourront d'une manière permanente à l'exploitation du domaine, du commerce ou de l'industrie administrée par le déclarant (récoltant ou acheteur de vendanges) et qui seront nourris par lui. D'où il résulte que sont éliminés les ouvriers employés d'une manière temporaire ainsi que ceux payés à la journée ou au mois et vivant à leur domicile particulier.

La quantité de sucre qui pourra être travaillée sera donc bien limitée, puisque le nombre des personnes qui seront considérées comme « membres de la famille » et comme « domestiques attachés à la personne » se trouvera très restreint.

Le sucre ainsi employé ne sera pas frappé de la surtaxe de quarante francs par cent kilogrammes de sucre raffiné applicable, aux termes de l'article 5 de la loi du 29 juin 1907, au sucre ajouté aux opérations de première cuvée. Il restera seulement soumis au droit général de vingt-cinq francs fixé par la loi du 28 janvier 1903.

Mais « quiconque voudra se livrer à la fabrication des vins de sucre pour sa consommation familiale sera

tenu d'en faire la déclaration » à la recette-buraliste, trois jours au moins à l'avance.

La manière dont les déclarations du sucrage en deuxième cuvée devront être faites a été aussi déterminée par le décret du 21 août 1903 (article 3).

Ces déclarations devront contenir notamment :

1° Les nom, prénoms, profession et demeure du déclarant ;

2° Les nom et prénoms de chacun des membres de la famille du déclarant habitant d'une façon permanente sous son toit ;

3° Les nom et prénoms de chacun des domestiques attachés à la personne et nourris par lui ;

4° La superficie des terrains plantés en vignes exploités par le déclarant, et l'indication de la ou des communes où se trouve cette exploitation ;

5° La récolte approximative, désignée en hectolitres, des quantités de vendanges à sucrer ainsi que les quantités de vendanges à sucrer qui ont été achetées.

6° Les lieux, jours et heures auxquels il sera procédé à la fabrication.

La déclaration devra être faite conformément au modèle suivant (*Circulaire de l'Administration du 26 août 1903*) :

Modèle de Déclaration de fabrication de Vin de sucre

DÉPARTEMENT	
d	
ARRONDISSEMENT	DÉCLARATION
d	DE FABRICATION DE VIN DE SUCRE (1)
COMMUNE	
d	

Je soussigné (2)

domicilié à _____, commune d _____
arrondissement d _____, déclare, en exé-
cution de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903, vouloir
employer _____ kilogrammes de sucre pour
fabriquer approximativement _____ hectolitres
de vin (3) _____ de sucre.

Je déclare en outre :

1° Que j'exploite (4) _____ hectare _____ are
de vignes dans la commune d _____
2° Que j'ai récolté approximativement _____ hec-
tolitres de vendanges et que j'en ai acheté environ
hectolitres.

(1) La déclaration de fabrication de vin de sucre doit être faite par écrit, trois jours au moins à l'avance, à la recette-buraliste dans la circonscription de laquelle se trouve le lieu où le sucrage sera effectué (article 7 de la loi du 28 janvier 1903 et article premier du décret du 21 août 1903).

(2) Nom, prénoms et profession.

(3) Rouge ou blanc.

(4) Indiquer distinctement la superficie des vignes exploitées dans chaque commune.

3° Que les personnes composant ma famille et vivant d'une façon permanente sous mon toit en communauté avec moi sont au nombre de

Savoir : (1)

4° Que le nombre des domestiques attachés d'une façon permanente à ma personne et nourris par moi est de

Savoir : (1)

Pour la culture :

Pour les travaux intérieurs :

5° Que la fabrication aura lieu

à $\left\{ \begin{array}{l} \text{mon domicile ci-dessus indiqué} \\ \text{ou} \\ \text{mon cellier, situé à} \end{array} \right\} \text{ le (2) à}$

6° Que le $\left\{ \begin{array}{l} \text{je compte recevoir} \\ \text{ou} \\ \text{j'ai reçu} \end{array} \right\} \text{ les } \quad \text{kilogrammes}$

de sucre mentionnés ci-dessus (3).

Fait à $\quad$ le $\quad$ 190 .

(SIGNATURE).

(1) Indiquer les nom et prénoms de chacune des personnes. »

(2) Date.

(3) Les renseignements que comporte ce paragraphe dispenseront le déclarant de souscrire la déclaration de détention de sucre prévue au troisième paragraphe de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 et à l'article 8 du décret du 21 août suivant, mais seulement dans le cas où la quantité de sucre qu'il recevra ou qu'il aura déjà reçue sera destinée en totalité aux opérations du sucrage. Si une certaine partie de ce sucre doit être employée à un autre usage, l'intéressé reste tenu de faire une déclaration spéciale de détention,

Cette déclaration ne sera pas suffisante ; elle devra en outre être accompagnée d'un certificat de l'autorité municipale, constatant la superficie des terrains plantés en vignes exploitées dans la commune du déclarant, la quantité approximative des vins vendangés sur ces vignes, le nombre des membres de la famille habitant d'une façon permanente chez le déclarant ainsi que le nombre de domestiques attachés à sa personne et nourris par lui.

Un semblable certificat sera nécessaire pour chaque commune où le déclarant aura des vignes ; sont-elles plantées sur le territoire de trois communes ? il faudra trois certificats.

Pour un acheteur de vendanges ou pour un récoltant non domicilié dans la commune où sont situées ses vignes, le certificat délivré par le maire du domicile de cet acheteur ou de ce récoltant portera seulement l'attestation concernant les membres de la famille et les domestiques.

Le Maire aura toujours le droit, avant de délivrer un certificat, de contrôler les dires du déclarant.

Pour l'exécution de toutes ces règles, des pénalités ont été édictées ; les unes concernant les cas de non déclaration préalable, l'emploi de quantités de sucre supérieures au maximum fixé par la loi ; d'autres punissent les faits de fabrication, de circulation ou de détention ; d'autres enfin atteignent les récidivistes.

L'article 7 de la loi du 29 juin 1907 punit, en effet, les contrevenants à l'article 6 (vins de sucre et piquettes) d'une amende de cinq cents francs à cinq mille francs

et de la confiscation des boissons, sucres et glucoses saisis.

Dans les cas de fabrication, de circulation ou de détention de vins de sucre ou de vins de marc en vue de la vente, l'amende est doublée et, de plus, les contrevenants sont passibles d'une peine d'emprisonnement de six jours à six mois, et, en cas de récidive, la pénalité sera doublée.

La loi applique les mêmes peines aux complices des contrevenants.

Aux pénalités édictées par la loi du 29 juin 1907 viennent s'ajouter celles prévues par l'article 7 de la loi du 6 août 1905 qui interdit la mise en consommation des vins de marcs, des vins de sucre et autres vins artificiels saisis chez le producteur de ces vins ou chez le négociant. Ces produits devront être transformés en alcool après paiement de leur valeur, ou détruits.

Le prévenu sera tenu de les conserver gratuitement jusqu'à la solution du litige sous peine de payer une amende complémentaire égale au double du droit de consommation sur l'alcool contenu dans les liquides détournés.

Lorsque le détenteur de ces vins voudra détruire les marchandises saisies chez lui, il devra les répandre sur la voie publique ou les verser à l'égout, mais seulement en présence de l'Administration de la Régie qui devra reconnaître l'identité des produits et dresser un procès-verbal de cette destruction.

Si, au contraire, le détenteur veut distiller ces vins artificiels, il devra y procéder par lui-même et pour son compte personnel ; si, d'autre part, il les donne à distiller, ces sortes de vins circuleront comme dilutions alcooliques et seront accompagnés d'acquits-à-caution. L'acquit blanc ne sera pas délivré pour cet alcool ainsi obtenu, car l'acquit blanc ne s'applique qu'aux spiritueux provenant de la mise en œuvre du vin naturel.

III

Surveillance des Sucres à la Circulation et Contrôle des opérations de sucrage

La loi du 28 janvier 1903 soumettait « toute personne qui, en même temps que des vendanges, moûts ou marcs de raisins, désirait avoir en sa possession une quantité de sucre supérieure à cinquante kilogrammes » à l'obligation « d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi. » On était donc obligé, quand on voulait faire un achat d'une quantité de sucre supérieure à cinquante kilogrammes, d'en faire connaître les usages auxquels ce sucre allait être destiné.

Cependant n'étaient pas soumis à la déclaration les détaillants qui, en même temps que des vins destinés à la vente, ne possédaient ni vendanges, ni moûts, ni lies, ni marcs de raisin, ni ferments, ni levures (article 3 de la loi du 6 août 1905).

Mais une loi du 21 août 1903 a précisé davantage le texte précédent en soumettant à la déclaration seulement ceux qui détiendraient le sucre *dans le même local* que les vendanges, moûts, marcs de raisins, etc...

De plus, une circulaire administrative de 1903 a déterminé exactement ce qu'il fallait entendre par les mots « *même local* » : « l'obligation de déclarer les sucres qui seront détenus dans le même local que les vendanges doit s'entendre en ce sens qu'elle ne saurait être imposée à une personne qui, possédant un local d'exploitation complètement distinct de sa maison d'habitation, détient dans l'un des vendanges et dans l'autre du sucre. Toute interprétation qui tendrait à faire admettre que la détention simultanée des sucres et des vendanges dans deux parties séparées d'un même immeuble n'est pas soumise à la formalité, serait évidemment contraire au texte comme à l'esprit de la loi et ne saurait être acceptée. »

La loi du 29 juin 1907 s'est montrée plus sévère au point de vue de la quantité de sucre qui ne sera pas soumise à la déclaration ; elle a remplacé la quantité de cinquante kilogrammes par celle de vingt-cinq kilogrammes — les viticulteurs du Midi réclamaient même la fixation de cette quantité à quinze kilogrammes. — Au-dessus de cette quantité (vingt-cinq kilogrammes) la déclaration préalable sera nécessaire.

Cependant, cette dernière déclaration ne sera pas exigible lorsqu'il existera préalablement une déclara-

tion de sucrage dans laquelle la date de réception du sucre sera indiquée, à condition, toutefois, que la totalité de ce sucre soit employée à la vinification.

Enfin, le détenteur devra justifier de l'emploi qu'il aura fait des sucres ; il lui suffira de présenter les produits qu'il aura fabriqués avec ces sucres, ou, s'il a expédié les sucres, la feuille d'expédition. Le décret du 21 août 1903 instituait pour ce contrôle un carnet sur lequel les détenteurs de sucre doivent inscrire journallement les quantités de sucre qu'ils ont employées et les usages qu'ils en ont faits.

Tout ce contrôle sera effectué dans le mois à partir du jour où les dernières justifications d'emploi auront été fournies, par les agents des contributions indirectes qui iront à domicile examiner si les déclarations et les inscriptions sont exactes. Pleins pouvoirs leur seront donnés de se faire représenter les carnets, les quantités de sucre non consommées, les produits préparés avec du sucre ; ils pourront même emporter des échantillons de tout vin qui se trouvera en la possession du détenteur de sucre.

Une porte pourrait, cependant, rester ouverte à la fraude : c'est le cas de détention de sucre pendant le temps où il n'y aurait pas de matières propres à la fabrication des vins artificiels.

En dehors de la période des vendanges, les fraudeurs s'ingénient à emmaganiser, à l'insu de l'Administration, de grandes quantités de sucre. Plus tard, au moment propice, le sucre caché sortira peu à peu pour être ajouté à ces

vendanges ou aux moûts, lies, marcs de raisin, ferments ou levures.

Ce cas a été prévu par la loi du 6 août 1905 qui limita la quantité de sucre que pourrait posséder une personne qui n'en fait pas le commerce ou pour qui ce sucre ne serait pas nécessaire à son commerce. Au delà de cette quantité, le détenteur sera soumis aux obligations de la déclaration : « Tout détenteur, dit l'article 3, paragraphe 3 de la loi du 6 août 1905, d'une quantité de sucre ou de glucose supérieure à *deux cents kilogrammes* et dont le commerce ou l'industrie n'implique pas la possession du sucre ou du glucose, est tenu d'en faire une déclaration à la Régie et de se soumettre aux visites des employés des contributions indirectes ».

Les détenteurs soumis à la déclaration devront donc, en outre, subir les visites des employés de la Régie qui s'assureront si les sucres déclarés ne sont pas utilisés pour la fabrication des vins artificiels.

Pour les personnes étrangères au commerce des sucres ou n'exerçant pas une industrie où le sucre est nécessaire, la loi du 6 août 1905 leur interdisait de recevoir des quantités de sucre supérieures à 50 kilogrammes, sans que cet envoi fut accompagné d'un acquit-à-caution.

L'acquit-à-caution consiste en ceci : l'expéditeur d'une quantité de sucre prend l'engagement de conduire, dans un délai déterminé, ladite quantité de sucre à telle destination ; il s'engage, d'autre part, à remettre un certificat de décharge justifiant le lieu où est parvenue la marchan-

dise ; cet engagement est garanti par un dépôt d'argent, la *caution*, un reçu en est délivré à l'expéditeur et c'est ce reçu qui constitue le titre de mouvement appelé « *acquit-à-caution* » et qui accompagnera le sucre expédié.

« Tout envoi de sucres ou de glucoses fait, par quantités de 50 kilogrammes au moins, à une personne n'en faisant pas le commerce ou n'exerçant pas une industrie qui en comporte l'emploi, sera accompagné d'un acquit-à-caution qui sera remis à la Régie par le destinataire dans les quarante-huit heures suivant l'expiration du délai de transport. » (1).

La quantité de cinquante kilogrammes a été réduite à vingt-cinq kilogrammes par la loi du 29 juin 1907. Donc, aujourd'hui, toute quantité de sucre supérieure à vingt-cinq kilogrammes et destinée à une personne qui n'en fait pas le commerce ou dont l'industrie n'en comporte pas l'emploi, devra être accompagnée, durant l'envoi, d'un acquit-à-caution. Et ce non-commerçant devra, dans les quarante-huit heures qui suivront l'expiration du délai de transport, présenter le titre de mouvement, l'acquit-à-caution, à la recette buraliste. Le receveur en prendra note sur un registre spécial, visera l'acquit-à-caution et le rendra au destinataire ; le service de la Régie viendra le chercher à son domicile où il pourra exiger la présentation des sucres, et enfin délivrera au destinataire le certificat de décharge.

(1) Loi du 6 août 1905, article 3, paragraphe 2.

Une circulaire spéciale a déterminé les délais pendant lesquels le service de la Régie devra se présenter chez le destinataire ; passé ces délais, celui-ci pourra utiliser les sucres, mais sera néanmoins tenu de justifier l'emploi qui en aura été fait.

Le destinataire pourra être poursuivi pour le retard à présenter les acquits-à-caution à la recette ruraliste.

Jusqu'ici, nous avons examiné la circulation des sucres chez le fabricant de vins artificiels et chez le non-commerçant. Un dernier cas reste à étudier : c'est la situation qui est faite au commerçant, au négociant en sucre.

La loi de 1905 ne soumettait le négociant en sucre à l'exercice que du jour où il aurait délivré, sans acquit-à-caution, une quantité de sucre supérieure à cinquante kilogrammes. Comme pénalité, cette loi du 6 août 1905 l'obligeait, « pendant la campagne en cours et la campagne suivante, à tenir un compte d'entrées et de sorties des sucres bruts et à se soumettre aux vérifications de la Régie ».

La loi du 29 juin 1907 a généralisé l'exercice en y soumettant tous les commerçants :

« *Tout commerçant* qui voudra vendre du sucre ou glucose par quantités supérieures à vingt-cinq kilogrammes est tenu d'en faire préalablement la déclaration à l'Administration des Contributions indirectes.

« Il devra inscrire ses réceptions de sucre et de glucose sur un carnet conforme au modèle qui sera établi par l'Administration. Il mentionnera sur le même carnet les livraisons supérieures à vingt-cinq kilogrammes. Ce registre sera

représenté à toute réquisition du service des Contributions indirectes qui procèdera à toutes vérifications nécessaires pour le contrôle des réceptions et des livraisons. »

Le premier paragraphe de cet article de la loi, qui soumet tous les commerçants à l'exercice, fut l'objet d'une vive discussion à la Chambre des Députés ; cette discussion porta non pas sur le fait de l'exercice lui-même, mais sur la quantité de sucre (vingt-cinq kilogrammes) au delà de laquelle tout commerçant sera soumis à l'exercice. On soutenait, en effet, que c'était là soumettre tous les épiciers et tous les vendeurs quelconques de sucre ; qu'il y aurait plus de 120.000 assujettis ; qu'il n'était pas un épicier qui ne vendit le sucre par quantités de vingt-cinq kilogrammes. On disait que les cultivateurs éloignés des bourgs, que les débitants achetaient généralement le sucre par caisses de vingt-cinq kilogrammes. Tous les épiciers allaient donc être obligés de tenir un registre d'entrées et de sorties : ce serait là un très gros danger, un très gros inconvénient que celui de mettre les 120.000 épiciers aux prises avec l'Administration des Contributions indirectes.

Tous ces arguments étaient facilement réfutables.

Au cas où tous les épiciers vendraient habituellement des quantités de sucre supérieures à vingt-cinq kilogrammes, rien ne serait changé pour eux en ce qui concerne leurs rapports avec la Régie. Tous les épiciers, en effet, vendent de l'alcool, des liqueurs : ils sont donc déjà soumis à la Régie.

D'autre part, l'épicier vend-il réellement souvent des quantités de sucre supérieures à vingt-cinq kilogrammes ? Oui,

pour les épiciers en gros ; mais ceux-ci sont peu nombreux à côté de tous les épiciers au détail ; naturellement, ces épiciers en gros auront des comptes à tenir et pourront être surveillés. Or, ce ne sera pas le cas des petits épiciers au détail, des petits épiciers de village qui approvisionnent simplement la consommation locale. Ces épiciers de nos petits villages vendent le sucre au consommateur par quantités de cinq, six, quinze, vingt kilogrammes au plus ; ils ne vendent donc que par quantités inférieures au chiffre sus-indiqué et ils ne seront soumis à aucune des formalités prévues par la loi du 29 juin 1907.

Cependant, un seul cas se présente, assez fréquent d'ailleurs, où ces mesures pourront apporter un certain trouble dans les habitudes du consommateur, « c'est, disait le Ministre des Finances à la Chambre des Députés, le 22 juin 1907, pour la fabrication des confitures, qui exige souvent des quantités de sucre supérieures à vingt-cinq kilogrammes. Mais, dans ce cas, ou bien on prendra un acquit-à-caution, ce qui n'aura rien de bien gênant, puisqu'il sera facile d'en obtenir la décharge, ou bien on fera son approvisionnement en deux ou trois fois par des quantités inférieures à vingt-cinq kilogrammes. On ne causera donc pas une sérieuse gêne au public en lui imposant cette légère formalité. »

Néanmoins, il pourrait sembler que, dans certaines grandes épiceries de villes importantes où un nombreux personnel est occupé, la loi sera violée d'autant plus facilement qu'il sera difficile pour les patrons de surveiller leurs employés. Mais là encore, la vente ordinaire sera pour des

quantités inférieures à vingt-cinq kilogrammes et, par surcroît de prudence, la plupart de ces grands épiciers affichent dans leurs magasins des tableaux interdisant à leurs employés de livrer aux clients des quantités de sucre supérieures à vingt-cinq kilogrammes.

Donc, tout commerçant qui voudra vendre du sucre ou du glucose par quantités supérieures à vingt-cinq kilogrammes, sera tenu de faire une déclaration préalable à l'Administration des Contributions indirectes. Cette Administration lui fournira un modèle de carnet sur lequel il devra inscrire : 1^o toutes les quantités de sucre ou de glucose qu'il recevra ; et 2^o toutes celles qu'il livrera et qui seront supérieures à vingt-cinq kilogrammes.

Ce carnet devra être représenté à toute réquisition du service des Contributions indirectes ; et la Régie pourra toujours procéder à toutes vérifications et contrôler les réceptions et les livraisons.

Au moment de l'ouverture d'un carnet, celui-ci constatera toutes les quantités existantes à ce moment en magasin ; les réceptions seront ensuite inscrites au fur et à mesure qu'elles auront lieu ; de même toutes les livraisons de quantités supérieures à vingt-cinq kilogrammes y seront signalées.

Quand les employés de la Régie viendront vérifier, ceux-ci détacheront du carnet les feuilles sur lesquelles les sorties sont indiquées et enverront chacune de ces feuilles au service du lieu où la livraison du sucre aura dû être faite suivant l'indication marquée sur ladite feuille.

On pourra ainsi contrôler si le sucre est arrivé à destination ; s'il a servi à la fraude, enfin s'il a été inscrit comme réception sur le carnet du commerçant, quand c'est un commerçant qui en était le destinataire.

Toutes ces mesures seraient illusoires si des pénalités n'avaient pas été créées pour en assurer l'exécution.

Toute infraction à l'article 8 de la loi du 29 juin 1907 devra être constatée par procès-verbal, et toute contravention sera punie des peines édictées par l'article 3 de la loi du 30 décembre 1873, c'est-à-dire d'une amende de mille à cinq mille francs, pouvant être même portée à dix mille francs en cas de récidive ; la confiscation des sucres et glucoses sera en outre ordonnée.

À côté de ces pénalités prévues par la loi du 29 juin 1907 subsistent toujours celles de l'article 4 de la loi du 6 août 1905, qui impose l'exercice aux commerçants qui auront été convaincus d'avoir indûment livré sans acquit-à-caution du sucre par quantités supérieures à vingt-cinq kilogrammes. Ces commerçants seront donc condamnés à une amende de mille à cinq mille francs — dix mille francs en cas de récidive —, à la confiscation des sucres et glucoses ; enfin, ils seront assujettis « pendant la campagne en cours et la campagne suivante, à tenir un compte d'entrées et de sorties des sucres et à se soumettre aux vérifications de la Régie ».

Cette surveillance des sucres à leur circulation jointe à l'obligation pour les récoltants de faire la déclaration légale, les opérations de sucrage ne pourront pas, en général, échapper aux contrôles de l'Administration.

Cependant, ces moyens n'ont pas encore été jugés suffisants. Le législateur a, en outre, donné à l'Administration le pouvoir de surveiller et de contrôler les opérations elles-mêmes du sucrage. Cette mesure, établie par l'article 5 du décret du 19 août 1903, n'a pas été supprimée ; elle subsiste donc. Les employés de la Régie peuvent assister au sucrage.

Nous savons que l'heure et la date du sucrage sont indiquées à l'Administration par la déclaration de sucrage, qui doit être faite, trois jours au moins avant l'opération, au receveur-buraliste. Les employés de la Régie peuvent donc se trouver chez le déclarant à ces jour et heure, et surveiller l'opération du sucrage.

Pour faciliter le travail de ces employés, le décret impose aux déclarants l'obligation de fournir le personnel et le matériel nécessaires aux vérifications.

Cependant, si les employés de la Régie n'étaient pas présents au jour et heure indiqués par le déclarant, pour assister au sucrage, celui-ci pourrait néanmoins procéder à cette opération en leur absence ; mais il sera toujours tenu de présenter aux agents des Contributions indirectes les produits qu'il aura obtenus, et cela pendant un délai de deux mois. Ces agents pourront prélever gratuitement des échantillons, même pendant la circulation.

Il semble qu'ainsi la fabrication clandestine sera rendue bien difficile.

De plus, des visites domiciliaires pourront toujours être effectuées afin de pouvoir découvrir les fraudes relatives au sucrage, à la fabrication, à la détention, à la vente ou à la

mise en vente des vins artificiels. Les employés, chargés de ces visites, ne peuvent opérer que s'ils sont munis d'un ordre de visite et que s'ils sont accompagnés d'un officier de police judiciaire.

Enfin, à côté de cette surveillance exercée par les agents de la Régie, un contrôle peut être fait par tous les intéressés.

La loi du 11 juillet 1891 permettait à tout requérant, moyennant une redevance de 0 fr. 50 centimes, d'examiner les demandes de sucrage et les registres de décharge d'acquits-à-caution. Cette autorisation a été étendue par la loi de finances du 31 mars 1903 aux déclarations et constatations effectuées en exécution de la loi du 28 janvier 1903.

Tout requérant pourra alors contrôler toutes les opérations relatives au sucrage et, s'il y aperçoit quelques fraudes, les signaler à l'Administration pour qu'elle puisse aussitôt sévir contre les délinquants.

La direction et la sous-direction des Contributions indirectes tiennent ces documents à la disposition du public pendant trois ans. De même, à chaque recette-buraliste, il sera tenu à la disposition du public pendant trois ans, les registres constatant les déclarations de sucrage et celles relatives à la détention du sucre. Mais le receveur-buraliste n'a pas à communiquer le registre contenant les noms des producteurs qui se sont livrés à l'opération du sucrage en première cuvée — registre spécial institué par l'article 6 de la loi du 6 août 1905 — Les personnes seulement dont les noms figurent sur ce registre peuvent en demander un extrait en versant une somme de 0 fr. 25 centimes par extrait, et,

en cas de recherches, de 0 fr. 50 centimes pour chaque année indiquée.

Telles sont toutes les mesures qui ont été prises par le législateur pour réprimer tous les abus qui pourraient se produire au moyen des opérations du sucrage. La fraude sera-t-elle enrayée ? En tout cas, il faut attendre de bons résultats de toute cette législation qui entoure déjà les vins naturels de réelles garanties.

De tout cela, nous pouvons, dès maintenant, nous en rendre compte en nous appuyant sur les premières statistiques parues, celles du Ministère des Finances, dans le bulletin des statistiques du mois de janvier 1908.

CHAPITRE IV

Les premiers résultats de la législation de 1907

Nous avons vu précédemment que les principales dispositions de la loi du 29 juin 1907 étaient les suivantes :

1^o Déclaration des récoltes du propriétaire des vignes ou de l'acheteur des vendanges ;

2^o Surtaxe de quarante francs sur les sucres employés au sucrage des vins conformément à la loi de 1903 ;

3^o Déclaration préalable imposée à tous ceux qui fabriquent des vins de sucre et limitation des quantités de sucre à employer ;

4^o Déclaration des commerçants vendant des sucres ou des glucoses par quantités supérieures à vingt-cinq kilogrammes.

D'après ces dispositions, la loi devrait avoir d'heureux effets.

Les viticulteurs, obligés de déclarer la superficie de leurs vignes en production exploitées par eux, la quantité de vin qu'ils produiront et les stocks antérieurs restant dans leurs caves, et si, en outre, on ajoute l'interdiction de fabriquer du vin de sucre ou des piquettes — excepté pour la consommation familiale — les viticulteurs, pensons-nous,

pourront bien difficilement se livrer soit au sucrage, soit au mouillage des vins. La loi du 29 juin 1907 semble donc pouvoir réprimer la fraude et mettre fin aux crises désastreuses qui ont ensanglanté le Midi de la France.

Les statistiques du Ministère des Finances parues en janvier 1908 donnent les premiers résultats de l'application de la législation de 1907. Voyons quels sont ces résultats qu'il est intéressant de signaler.

Ce que nous remarquons tout d'abord, c'est la différence dans l'étendue du vignoble français ; de 1.697.867 hectares en 1906, il tombe, en 1907, à 1.649.157 hectares. Cette différence de 48.710 hectares doit avoir sa cause dans ce fait que certains propriétaires possédaient encore, en 1906 et les années antérieures, une certaine quantité de vignes phylloxérées non arrachées. Mais le législateur ayant, en 1907, obligé le viticulteur à déclarer la superficie totale de ses vignes en production et la quantité de vin produit, il arriva que les propriétaires de vignes phylloxérées non encore arrachées se mirent à les détruire dans la crainte de démêlés possibles avec l'Administration des Contributions indirectes : le rendement moyen à l'hectare de ces vignes n'étant pas en rapport avec la superficie plantée. En effet, ce rendement moyen à l'hectare s'élève à 40 hectolitres en 1907 au lieu de 31 hectolitres en 1906.

Un autre résultat de la loi du 29 juin 1907 fut de donner des chiffres plus exacts sur l'importance des récoltes en vins, tout au moins pour les propriétaires obligés aux déclarations en vertu de l'article premier de ladite loi. Pour eux,

ces chiffres comporteront la quantité de vin récolté, plus celle des stocks antérieurs. Mais, d'autre part, on ne peut procéder que par évaluation — et, de ce fait, les chiffres seront plus flottants — pour les propriétaires ne destinant pas leurs vins à la vente et qui alors ne sont pas soumis à la déclaration. Quoique le nombre de cette dernière catégorie de propriétaires fut considérable — 472.033 — ceux-ci n'entrent, en somme, dans la production totale des vins que pour 1/18.

En 1907, cette production totale des vins était de 66.070.273 hectolitres, donnant un excédent de 13.991.221 hectolitres sur l'année 1906 (52.079.052 hectolitres). Il semble que cette augmentation de 1907 doit être attribuée principalement à la précision de déclarations plus sincères.

Dans les années antérieures, les évaluations furent toujours inférieures à la réalité, les commissions locales pensant ainsi — comme l'a plusieurs fois fait observer l'Administration des Contributions indirectes — élever les cours. Ces considérations erronées eurent pour conséquence, dans les pays de production, l'enlèvement d'une quantité de vin supérieure à celle qui avait été prévue.

La loi de 1907 a donc eu l'heureux effet de donner une évaluation plus exacte de la production des vins ; ce qui n'est certes pas à dédaigner, surtout au point de vue de la fermeté des marchés.

Parmi les départements qui furent assez heureux de jouir et de profiter de cette augmentation de production, il faut surtout citer l'Hérault qui, avec une augmentation

de 5.195.227 hectolitres, a produit 13.395.227 hectolitres de vin ; l'Aude, avec une augmentation de 4.073.395 hectolitres ; les Pyrénées-Orientales + 2.723.494 hectolitres ; le Gard + 2.019.581 hectolitres et la Gironde + 1.827.610 hectolitres.

D'autres départements, au contraire, surtout dans la région du centre, ont vu leur production diminuer dans une proportion notable.

Le tableau ci-après, page 154, donnera d'ailleurs un aperçu très précis de l'importance et de la valeur de la récolte des vins, en 1907, dans quelques départements.

Un autre genre de production, celui des sucrages avant la fermentation, a-t-il toujours la même importance ? La loi du 29 juin 1907 a-t-elle eu un heureux effet sur cette fabrication ? La fabrication des vins de raisins secs et des piquettes est-elle toujours aussi étendue ?

Le nombre des personnes qui, en 1907, ont fabriqué des vins de première cuvée n'a pas sensiblement varié ; il est cependant légèrement supérieur ; en 1906, on comptait 6.827 déclarations et 7.763 en 1907. On pourrait néanmoins déduire de cette minime augmentation que la chaptalisation s'est accrue au lieu de s'arrêter. Mais si nous examinons les quantités de sucre employées, nous constaterons une diminution de 1.040.453 kilogrammes ; en 1906, on employa pour la chaptalisation 2.894.089 kilogrammes de sucre ; en 1907, ce chiffre s'est abaissé à 1.020.450 kilogrammes.

Cette diminution a sa cause dans la surtaxe de quarante

TABLEAU DE LA RÉCOLTE DES VINS EN 1907

DÉPARTEMENTS	NOMBRE total des Viticul- teurs	RELEVÉS des déclarations de récolte effectuées en exécution de l'article 1 ^{er} de la loi du 29 juin 1907				PROPRIÉTAIRES n'ayant pas fait de déclaration de récolte		TOTAL des Superficies des Vignes en production	TOTAL des quantités de Vin récoltées en 1907	ANNÉE PRÉCÉDENTE 1906	AUGMENTATION	DIMINUTION	ANNÉE moyenne basée sur les dix dernières années (1897 1906)	Nombre moyen d'hectol. récoltés par hectare pour l'année nouvelle	VALEUR de la récolte des Vins
		Stocks des récoltes antérieures	Superficies des Vignes en production	Quantité totale du Vin produit	Superficie des Vignes du Vin produit	Quantité totale produit (par éva- luation)	Hectol.								
Aude.....	31 510	541 438	119 983	8 351 813	432	31 771	120 415	8 383 584	4 310 189	4 073 395	4 775 637	69	96 096 098		
Bouches-du-Rhône.....	20 756	161 050	25 024	1 291 431	2 438	58 397	27 462	1 349 828	894 144	455 684	1 187 799	48	16 231 148		
Charente-Inférieure.....	45 577	662 746	53 246	2 050 330	4 015	125 430	57 261	2 175 760	2 254 591	»	1 331 594	37	29 255 423		
Gard.....	33 155	153 772	69 949	4 186 412	1 715	61 665	71 664	4 248 077	2 228 496	2 019 581	872 931	58	47 900 000		
Gers.....	29 044	99 084	45 910	2 262 088	3 763	72 308	49 673	1 334 396	900 000	434 396	802 841	27	17 347 148		
Gironde.....	69 741	2 359 493	138 671	5 339 073	3 542	100 161	142 213	5 439 234	3 611 624	1 827 610	3 460 535	38	131 216 216		
Hérault.....	54 508	610 051	178 307	13 376 383	3 500	18 844	178 657	13 395 227	2 200 000	5 195 227	9 489 753	74	145 465 667		
Indre-et-Loire.....	38 077	240 129	32 203	638 325	10 693	121 632	42 896	759 957	2 100 000	»	1 340 043	17	13 847 226		
Isère.....	49 241	34 446	15 856	376 430	7 429	116 141	24 285	492 571	527 662	»	35 091	20	13 284 269		
Loir-et-Cher.....	23 633	201 563	23 156	586 225	3 956	68 320	27 112	654 545	1 410 014	»	764 469	23	16 374 463		
Loire-Inférieure.....	38 365	141 624	23 653	594 085	2 113	37 427	25 766	1 086 731	1 155 755	69 151	524 243	24	15 940 966		
Lot-et-Garonne.....	38 860	102 237	37 478	1 019 624	4 002	67 113	41 480	1 725 935	1 017 586	»	635 242	26	14 792 020		
Lot-et-Garonne.....	37 726	120 329	30 198	673 746	3 604	52 189	33 802	2 295 505	1 354 826	»	628 891	22	22 713 322		
Maine.....	21 110	55 847	11 212	249 110	2 826	50 455	14 038	299 505	453 832	»	154 267	431 989	23	33 068 838	
Meurthe-et-Moselle.....	26 193	44 598	5 420	166 266	6 360	104 995	11 780	271 261	266 070	5 191	705 214	36	7 326 312		
Puy-de-Dôme.....	36 236	44 428	10 884	483 155	6 128	139 510	17 012	622 665	507 414	115 251	2 200 727	74	15 908 356		
Pyrénées-Orientales.....	23 203	132 306	59 886	4 497 562	649	23 421	60 535	4 520 983	1 797 489	2 723 494	1 169 651	31	45 997 791		
Rhône.....	30 659	339 582	35 943	1 125 617	1 911	46 777	37 854	1 172 434	988 000	184 434	1 169 651	31	35 233 167		
Saône-et-Loire.....	39 217	450 971	39 004	1 158 013	2 547	46 758	41 551	1 204 771	1 391 790	»	187 019	1	38 819 421		
Tarn.....	26 504	69 623	31 097	1 124 528	974	43 477	32 071	1 168 005	977 171	190 834	502 909	36	14 711 533		
Tarn-et-Garonne.....	30 515	57 586	21 847	645 286	3 598	61 579	52 445	706 862	605 459	101 403	592 201	27	9 510 937		
Var.....	29 922	125 805	51 509	1 734 124	1 055	29 676	19 566	1 753 893	1 345 077	408 726	1 201 529	33	19 291 833		
Vienne.....	33 887	128 176	15 733	373 985	4 223	91 333	19 956	465 318	1 072 356	»	607 038	28	8 888 845		
Yonne.....	36 840	100 729	11 526	445 043	4 509	105 839	16 535	550 882	606 820	»	55 938	39	17 807 985		

francs par cent kilogrammes établie par la loi du 29 juin 1907 (article 5) pour le sucre employé à la chaptalisation. De ce fait, les quantités de vin sucré en première cuvée s'élevèrent à 649.136 hectolitres en 1907 contre 871.505 hectolitres en 1906, soit une diminution de 222.369 hectolitres.

Nous ne pouvons faire les mêmes constatations pour le sucrage en deuxième cuvée. Il y a là, en effet, une augmentation, même très sensible. En 1906, la statistique accuse 39.521 déclarations de sucrage en deuxième cuvée ; en 1907, elle indique 73.744 déclarations. Le sucre employé s'est élevé à 3.781.783 kilogrammes en 1907 contre 2.900.061 kilogrammes en 1906.

Les causes de cette augmentation, a-t-on dit, viennent de ce que, en 1907, dans beaucoup de régions, la récolte fut mauvaise, les raisins n'étaient pas arrivés à une maturité complète. Aussi, dans ces régions, la faible quantité de vin produit passa entièrement à la circulation ; et, pour leur propre consommation, c'est-à-dire la consommation familiale, les viticulteurs de ces régions fabriquèrent du vin de sucre, dont les quantités s'élevèrent à 426.890 hectolitres, représentant une augmentation de 185.331 hectolitres sur l'année 1906, année où la production des vins de sucre avait été de 241.559 hectolitres.

C'est pour les mêmes raisons que la fabrication des vins de raisins secs et des piquettes fut supérieure en 1907. De novembre 1906 à novembre 1907, la fabrication des vins de raisins secs représente 2.692 hectolitres, contre 1.887

hectolitres pour la période de 1905 à 1906. Celle des piquettes fut évaluée, en 1907, à 1.728.912 hectolitres avec une augmentation de 101.306 hectolitres sur 1906.

L'importance de toutes ces fabrications artificielles, prétendait-on, était la cause de la mévente des vins.

Les viticulteurs, comme nous l'avons déjà dit, ont, à maintes reprises, prétendu que les crises viticoles devaient être attribuées aux fabrications de vins artificiels, surtout depuis le dégrèvement du sucre. Ce dégrèvement aurait eu pour résultat de jeter sur le marché, en 1903-1904, quinze millions d'hectolitres de ces vins et de provoquer ainsi l'effondrement des cours. Ces prétentions semblaient être corroborées par l'augmentation de la consommation des sucres imposés, augmentation qui, sur l'année 1902, était supérieure en 1903 de 68.800 tonnes et de 122.800 tonnes en 1906. — Voici d'ailleurs les chiffres par année de la consommation des sucres imposés :

Sucres imposés

	RAFFINÉS	BRUTS	TOTAL
1902....	353.000 tonnes	104.300 tonnes	458.100 tonnes
1903....	388.200 —	138.700 —	526.900 —
1904....	455.200 —	137.300 —	592.500 —
1905....	399.900 —	126.200 —	526.100 —
1906....	444.700 —	136.200 —	580.900 —

A première vue, on pourrait en déduire que cette augmentation trouvait sa cause dans la fabrication clandestine des vins de sucre ; c'est pour ces raisons que le Midi réclama

avec acharnement la réglementation et même la suppression complète du sucrage.

Et cependant, si nous précisons le marché des sucres en prenant en considération les pays qui ne sont pas viticoles, et si nous nous en rapportons à la statistique du Ministère des Finances sur la production des vins en 1907, il ressort que la crise viticole ne semble pas avoir sa source initiale dans ce genre de fraude.

En effet, en Allemagne, en Belgique, en Autriche-Hongrie, pays non viticoles, l'augmentation de la production des sucres s'est faite dans les mêmes proportions qu'en France.

	ALLEMAGNE		AUTRICHE-HONGRIE		BELGIQUE
1902....	732.000 tonnes	356.000 tonnes	60.000 tonnes		
1903....	840.000 —	374.000 —	60.000 —		
1904....	910.000 —	424.000 —	83.000 —		
1905....	928.000 —	424.000 —	70.000 —		

Cependant, les résultats de cette statistique des sucres sont confirmés par la statistique des vins. Ces deux statistiques, par leur concordance, semblent démontrer suffisamment l'importance des quantités de sucres employées à des fabrications clandestines.

La loi du 29 juin 1907 a imposé une réglementation très sévère ; échapper à son contrôle devient impossible. On peut donc se rendre compte si, antérieurement à 1907, la fabrication clandestine des vins était faite sur une grande échelle. Or, nous avons vu que la quantité de sucre employée

à la vinification était, en 1906, inférieure de 138.731 kilogrammes. On pourrait alors objecter que, dès le vote de la loi, la fabrication clandestine cessa aussitôt ; mais, de ce fait, on constaterait une diminution dans l'importance des quantités de sucre soumises à l'impôt : ce qui n'est pas. Le tableau suivant répond à cette objection :

Tableau des quantités de sucre soumises à l'impôt pendant la période d'août à novembre des années 1905-1906-1907.

MOIS	1905	1906	1907
	tonnes	tonnes	tonnes
Août	46.543	49.312	46.266
Septembre	54.763	54.065	47.730
Octobre	52.389	52.002	58.083
Novembre	50.756	49.365	51.978
TOTAUX	204.451	204.744	204.057

Si cependant la fraude peut être considérée comme un élément de la mévente des vins, la surproduction n'en est-elle pas elle-même un autre élément? Il semble que cette considération ne peut être admise, surtout pour le Midi. En effet, en 1906, il resta à la propriété un stock de 8.296.163 hectolitres. Mais l'importance de ces stocks se fait surtout sentir dans les départements où les vins de cru ont besoin de rester plusieurs années en cave avant

d'être livrés à la consommation : ainsi dans la Gironde, ce stock, de beaucoup le plus élevé de tous les départements, était de 2.359.493 hectolitres. Cette quantité se rapporte surtout à des vins de qualités supérieures. Le département qui, aussitôt après la Gironde, vient avec un stock important est la Charente-Inférieure, mais seulement avec 622.746 hectolitres. (*Voir le tableau de la récolte des vins en 1907, page 154*).

Il est donc évident que ce n'est pas encore là l'élément principal de la mévente des vins. Nous devons, il nous semble, le rechercher plus loin, dans la situation même qui est faite au régime économique de la viticulture. Celle-ci souffre de la crise générale dont l'agriculture tout entière se trouve atteinte. Il y a là un phénomène de progrès et d'évolution sociale qui s'abat à certaines époques sur tel ou tel commerce, sur telle ou telle industrie, et les paralyse. C'est ce même phénomène qui neutralise les efforts de la viticulture et alourdit le marché des vins.

De plus, si les viticulteurs arrivent à une meilleure utilisation de la récolte, à une organisation raisonnée de la vente, s'ils arrivent à s'entendre pour ne pas jeter sur le marché des vins de qualité inférieure, ces viticulteurs trouveront peut-être là le remède aux maux dont ils souffrent.

CHAPITRE V

Les Fraudes

Dans les chapitres précédents nous avons examiné les fraudes qui pourraient être faites par l'inobservation des lois qui soumettent les viticulteurs à la déclaration de récolte, qui réglementent le sucrage et l'administration des produits œnologiques. Malheureusement, il existe encore toute une série de fraudes qui ont leur siège dans le commerce et qui ne sont pas visées par les lois spéciales au régime des boissons : ce sont les fraudes et les falsifications concernant les boissons, les denrées alimentaires et les produits agricoles, et qui sont poursuivies en vertu de la loi du premier août 1905, *appelée loi sur la suppression des fraudes* ; ce sont également les fraudes commises au moyen d'acquits-fictifs.

Nous allons étudier tous ces genres de fraudes dans ce chapitre, spécialement intitulé « Les Fraudes ».

I

LA LOI DU PREMIER AOÛT 1905

La répression des fraudes et des falsifications des boissons, des denrées alimentaires et des produits agricoles

fut de tout temps la préoccupation constante des législateurs. Les Chambres ont toujours considéré comme un devoir d'aider à la prospérité commerciale du pays. C'est dans ce but que divers projets de loi émanant d'initiatives commerciales et politiques aboutirent à la loi actuelle sur la répression des fraudes qui porte la date du premier août 1905.

Les lois existantes paraissaient impuissantes à prévenir et à réprimer les fraudes dans la vente des marchandises. Dans le but de protéger les producteurs et intermédiaires honnêtes ainsi que les consommateurs « qui payent par la maladie et l'empoisonnement les bénéfices des fraudeurs », il était nécessaire d'apporter de nouvelles dispositions législatives pour assurer d'une manière efficace la répression.

Le projet de la loi du premier août 1905 proposait des modifications à la législation antérieure sur les points suivants : (1)

1^o *Répression de la tentative de tromperie* : Déjà la loi du 27 mars 1851 avait puni la tentative quand il s'agissait de tromperie sur la quantité ; elle avait même réprimé la simple mise en vente des denrées falsifiées. Il était donc utile de réprimer la tentative comme le fait lui-même. Pour décourager la fraude, il faut atteindre non seulement ceux qui, ayant conçu le projet de tromper, n'ont pu

(1) Rapport de M. Dauzon, député, *Journal Officiel* du 4 février 1904, n^o 1044, page 1912.

réussir dans leur entreprise par le seul fait du hasard ;

2° *Organisation de la peine de l'affichage* : La loi du 27 mars 1851 posait le principe de la peine de l'affichage, mais n'organisait pas avec soin ce moyen de répression. Or, l'utilité de l'affichage se manifeste à un double point de vue : d'abord le fraudeur est connu, le consommateur et l'acheteur sont en droit de se méfier ; ensuite, on frappe à la bourse du condamné en lui rendant plus difficile l'écoulement des marchandises vouées à un juste discrédit. Sous l'empire de la loi de 1851, la pratique des Parquets révélait de nombreux subterfuges à l'aide desquels les condamnés réussissaient à éluder, presque complètement, cette peine redoutée entre toutes. Le projet de la loi du premier août 1905 voulait parvenir à déjouer tous les calculs des fraudeurs.

3° *Modification des peines pécuniaires en vigueur* : On attribuait la progression toujours croissante de la fraude au taux minimum des amendes sous l'empire du Code et de la loi de 1851. Le projet de loi modifiait complètement le tarif des amendes et supprimait la loi de sursis pour les pénalités pécuniaires ;

4° *Pouvoirs réglementaires confiés à l'Administration* : C'était là l'innovation la plus considérable du projet. Une disposition analogue adoptée par la loi du 4 août 1890, en Belgique, avait produit les plus heureux effets. Au fur et à mesure que les fraudes se présenteront, des décrets rendus dans la forme des règlements d'administration publique

fixeraient les moyens de prévenir les fraudes analogues dans l'avenir.

Telles sont les grandes lignes du projet qui fut la base de la loi du premier août 1905, appelée loi sur la répression des fraudes.

Ce n'est pas la répression des fraudes que l'on devrait dire ; la loi de 1905 est improprement nommée ; elle devrait s'appeler la loi de l'aliment pur : codification synthétique de mesures éparses et qui restaient trop souvent sans effet. Cette loi est véritablement le bouclier d'airain de la santé publique. Loi d'intérêt public, elle permet, à ce titre, de pénétrer dans le domicile du particulier, mais elle offre, en revanche, le principe libéral de la séparation du prélèvement et de l'analyse et la garantie de l'expertise contradictoire ; elle protège le consommateur contre le poison des produits sophistiqués, et c'est pour cela que ce sont surtout les aliments de première nécessité, le lait et le vin qui sont l'objet de fréquentes analyses ; elle protège le commerce honnête qui a intérêt pour sa réputation et sa prospérité, à voir arrêter l'écoulement des produits falsifiés ; elle protège enfin l'agriculture française tout entière, en cautionnant à l'acheteur étranger, l'authenticité, la loyauté, la bonne marque de nos produits alimentaires (1).

La loi du premier août 1905 a créé tout un arsenal de pénalités sévères et progressives. Elle fut suivie bientôt de deux décrets, l'un du 31 juillet 1906 et l'autre

(1) M. Ruau, Ministre de l'Agriculture. Discours prononcé à Blois le 5 juillet 1908.

du 3 septembre 1907 (1), qui en précisent les termes.

Désormais seront poursuivis : la tromperie et la tentative de tromperie sur la nature des qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises. De même, commettra un délit et sera poursuivi, quiconque, sciemment, aura trompé ou essayé de tromper l'acheteur sur l'espèce ou l'origine d'une marchandise dont d'après la convention et les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine faussement attribuées devra être considéré comme la cause principale de la vente. Sera poursuivi aussi celui qui aura livré ou essayé de livrer des marchandises qui ne seraient pas celles achetées ou dont les quantités seraient fausses.

La loi punit encore les falsificateurs des denrées destinées à l'alimentation de l'homme ou des animaux, les falsificateurs des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels, si tous ces produits sont destinés à la vente.

Enfin des poursuites s'exerceront contre « ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels qu'ils sauront être falsifiés ou corrompus, ou toxiques.

« Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des substances médicamenteuses falsifiées ;

« Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront

(1) Voir à la fin du volume appendice V, le texte du décret du 3 septembre 1907.

sous forme indiquant leur destination, des produits propres à effectuer la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels, et ceux qui auront provoqué à leur emploi par le moyen de brochures, circulaires, prospectus, affiches, annonces ou instructions quelconques. »

Quand, dans des magasins, des boutiques, des ateliers, des maisons ou des voitures servant au commerce, dans des entrepôts, des abattoirs et leurs dépendances, dans les gares, dans les halles, sur les foires et marchés, on trouvera des poids ou mesures faux, des appareils inexacts servant au pesage ou au mesurage des marchandises, les détenteurs, sans motifs légitimes, tomberont sous le coup de la loi.

Il en sera de même quand ces lieux et locaux renfermeront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des produits agricoles ou naturels et que les détenteurs sauront être falsifiés, corrompus ou toxiques ; de même pour les substances médicamenteuses falsifiées ; de même si on trouve des produits destinés — et indiqués comme tels — à falsifier les denrées, produits agricoles ou naturels.

Telle est la longue liste des délits qui tomberont sous le coup de la loi du premier août 1905. Ces délits peuvent recevoir la classification suivante :

1^o Délits concernant la tromperie et la tentative de tromperie ;

2^o Délits concernant les falsifications ;

3^o Délits concernant la détention des falsifications et des moyens de fraude.

Tous ces délits sont passibles d'une quadruple pénalité, la loi prévoyant, en effet, l'emprisonnement, l'amende, la confiscation et la publication du jugement par voie d'insertion ou d'affichage.

Tout un personnel nombreux a été chargé de constater les infractions à la loi du premier août 1905.

Le décret du 31 juillet 1906 a donné cette mission aux commissaires de police, aux commissaires spéciaux des chemins de fer et des ports, aux agents des contributions indirectes et des douanes agissant à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions, aux inspecteurs des halles, foires, marchés et abattoirs. Ces agents agissent sous la surveillance des Préfets dans les départements, et du Préfet de police dans le ressort de la Préfecture de police, à Paris.

Les Préfets pourront aussi confier cette mission aux agents des octrois et aux vétérinaires sanitaires.

Tous ces agents dont nous venons de donner l'énumération, peuvent être individuellement désignés par les Préfets pour concourir à l'application de la loi du premier août 1905, et commissionnés par eux à cet effet.

Quand ces agents constateront que des produits agricoles, des boissons ou des denrées alimentaires paraîtront falsifiés, corrompus ou toxiques, ils en opéreront immédiatement des prélèvements.

Ces prélèvements seront au nombre de *quatre* pour chaque produit soupçonné, *l'un* destiné au laboratoire pour

l'analyse, *les trois autres* éventuellement destinés aux experts.

La manière dont ces prélèvements doivent être faits a été déterminée par un arrêté du Ministre de l'Agriculture en date du 2 août 1906. (1)

Ces prélèvements peuvent être faits partout ; dans les magasins, boutiques, ateliers, voitures servant au commerce, dans les entrepôts, les abattoirs et leurs dépendances, les halles, foires et marchés, ainsi que dans les gares, ports de départ et d'arrivée.

Un procès-verbal doit être dressé aussitôt le prélèvement fait ; ce procès-verbal devra contenir toutes les indications nécessaires et précises afin d'établir l'authenticité des prélèvements et l'identité des marchandises. Il relatera notamment les marques et étiquettes apposées sur les produits saisis et indiquera l'importance du lot des marchandises douteuses.

Le détenteur de ces marchandises sera admis à faire toutes déclarations qu'il lui plaira. Ces déclarations devront être insérées au procès-verbal que le détenteur sera invité à signer ; au cas de refus, mention en sera faite.

L'agent verbalisateur sera tenu de mettre ses nom, prénoms, qualité et résidence ; il devra indiquer le jour, l'heure, l'endroit où il a fait ses prélèvements.

Le procès-verbal contiendra aussi « les nom, prénoms, profession, domicile ou résidence de la personne chez

(1) Voir à la fin du volume, appendice VI, un extrait de cet arrêté du 2 août 1906.

laquelle le prélèvement a été opéré ; si le prélèvement a lieu en cours de route, les noms et domiciles des personnes figurant sur les lettres de voiture ou connaissements comme expéditeurs et destinataires. »

Le procès-verbal sera signé par l'agent verbalisateur.

Ce dernier devra aussi mettre en demeure le détenteur des marchandises de lui déclarer quelle est la valeur des échantillons prélevés ; un récépissé portant mention de cette valeur lui sera remis, cette mise en demeure devra aussi figurer au procès-verbal.

Examinons maintenant les procédés d'expertises.

Comme on l'a vu plus haut, quatre échantillons ont été prélevés par l'agent-verbalisateur. Celui-ci les transmet, dans les vingt-quatre heures, aux Préfets dans les départements et au Préfet de police à Paris. Ceux-ci remettront un de ces échantillons à un laboratoire désigné, les trois autres resteront à la Préfecture, à moins qu'ils exigent, en raison de leur nature, des mesures spéciales de conservation. Dans ce dernier cas, les quatre échantillons seraient envoyés au laboratoire. Mais un seul sera soumis à l'examen, les trois autres étant destinés aux experts judiciaires qui ne les examineront que plus tard, et si le laboratoire désigné reconnaît une présomption de fraude.

Ce laboratoire désigné est donc, à l'origine, maître d'arrêter la poursuite ou de la laisser s'opérer. Le rôle de ce laboratoire est de faire un triage parmi les produits qui lui sont transmis afin de déterminer ceux qui paraissent réellement fraudés.

L'examen des échantillons prélevés comportera un certain nombre de déterminations d'ordre physique et chimique. Bien que des notices publiées au *Journal Officiel* aient indiqué aux laboratoires administratifs de quelle façon devait se faire l'analyse chimique et physique des produits, le Ministre de l'Agriculture a pensé que cette analyse devait toujours être accompagnée de l'examen des propriétés organoleptiques des produits : la couleur, l'aspect, le goût, l'odeur sont autant de caractères qui viennent corroborer les résultats analytiques, parfois même leur donner toute leur signification. Dans certains cas, ces données ont une importance telle que le chimiste, en leur absence, ne pourrait tirer de ses chiffres aucune conclusion raisonnable.

Or, pour apprécier de cette manière les produits au moyen de leurs caractères extérieurs, notamment par la dégustation, les négociants possèdent souvent une habileté à laquelle ne peuvent prétendre les directeurs des laboratoires, car elle ne s'acquiert que par une longue et très spéciale expérience.

Il y avait donc un sérieux intérêt à autoriser les chimistes des laboratoires à soumettre les échantillons prélevés à l'examen de personnes auxquelles une pratique commerciale certaine a donné la compétence particulière dont il s'agit. C'était d'autant plus utile de s'éclairer ainsi d'avis autorisés que les conclusions formulées par le laboratoire peuvent déterminer des poursuites judiciaires.

Le Ministre de l'Agriculture qui, dès novembre 1907,

avait songé à mettre en pratique ce projet, vient de le réaliser d'une façon définitive (Décret du 12 août 1908). Il y aura désormais, à côté des services ordinaires de répression des fraudes, un corps d'experts spécialistes ; la liste sera dressée annuellement par le Ministre de l'Agriculture, sur la proposition des Préfets, qui, pour établir les dites propositions, s'adresseront aux organisations, telles que les syndicats de producteurs ou de négociants, constituées ou ayant des représentants dans les villes où se trouvent les laboratoires agréés pour la répression des fraudes.

Les directeurs de ces établissements seront invités à ne procéder à l'analyse que sur une portion de l'échantillon qui leur est soumis, en réservant l'autre à l'appréciation ultérieure de l'un des experts en question. Ainsi, pour les vins, 75 centimètres cubes de liquide seront prélevés dès l'ouverture de la bouteille et placés dans une petite fiole en verre très propre qui, après avoir été complètement remplie, sera bouchée à l'émeri et conservée au frais en vue de la dégustation.

Aussitôt après l'analyse du restant de l'échantillon, le Directeur du laboratoire fera appel à l'un des experts, lequel lui fournira, dans les cas douteux, des indications précieuses pour formuler avec sûreté les conclusions de l'analyse.

Un rapport sera dressé dans les huit jours par le laboratoire, lequel indiquera les résultats de l'examen et de l'analyse de l'échantillon.

Dans le cas où ce rapport signalera une infraction à la

loi du premier août 1905, le Préfet transmettra sans délai au Procureur de la République un dossier comprenant le rapport, le procès-verbal et les trois échantillons destinés aux experts.

Si donc les conclusions du laboratoire établissent la fraude, le Parquet est saisi.

Mais si, au contraire, l'analyse est négative ou bien si le laboratoire se borne à analyser sans conclure, il devient impossible de transmettre au Parquet le dossier et, par conséquent, la répression judiciaire ne peut s'opérer.

Si le laboratoire n'a relevé aucune fraude, l'intéressé en est avisé sans délai et la valeur des échantillons lui est aussitôt remboursée.

Cependant, pour appliquer d'une façon efficace la loi sur les fraudes, le Gouvernement a recherché des laboratoires qui fussent de toute sécurité et qui eussent un caractère administratif. A cet effet, il a fait appel aux grandes villes, à toutes celles qui avaient déjà une organisation, pour les prier de mettre à la disposition de l'Etat, moyennant certaines conditions, les laboratoires dont elles disposaient.

Le territoire du pays a été divisé en un certain nombre de régions, et le Gouvernement a pu, dans un temps relativement court, agréer 27 laboratoires municipaux ou départementaux qui fonctionnent, dès lors, comme laboratoires d'Etat, ou utiliser, pour certaines régions, les laboratoires du Ministère des Finances.

C'est ainsi que sur les 27 laboratoires, 24 sont municipaux

ou départementaux et 3 appartiennent à l'Administration des Finances : ce sont le laboratoire central de Paris, ainsi que les laboratoires de Bayonne et de Port-Vendres.

Ci-dessus, il a été dit que l'appréciation donnée par le laboratoire constituait pour l'autorité judiciaire une indication qui justifiait l'ouverture d'une instruction.

Mais, au cas de poursuites, le prévenu peut ne pas admettre l'analyse du laboratoire. Dans un délai de trois jours francs à partir de la date à laquelle il a été informé par le Procureur de la République que des poursuites allaient être dirigées contre lui, il peut demander une nouvelle expertise qui, aux termes de la loi du premier août 1905, sera contradictoire.

Le Juge d'instruction désignera un expert chimiste agréé par les tribunaux de chaque ressort. Le prévenu, de son côté, choisira son expert ; pour ce choix, il pourra toujours s'en rapporter au Juge d'instruction.

Au cas où le prévenu désignerait lui-même son expert, son choix pourra se fixer parmi ceux qui sont agréés près des Tribunaux de chaque ressort, ou en dehors des listes officielles.

Chacun de ces experts pourra se faire remettre par le Juge d'instruction toutes pièces utiles — procès-verbaux de prélèvement, factures, lettres de voiture, etc... — Il procédera à l'analyse d'un échantillon et fera un rapport en donnant ses conclusions motivées.

Si les rapports ne sont pas concordants, les deux experts choisiront, pour les départager, un tiers-expert, qui ana-

lysera le quatrième et dernier échantillon ; enfin, dans le cas de divergences d'opinions sur le choix de ce tiers-expert, ce dernier sera désigné d'office par le Président du Tribunal civil.

Les expertises terminées, s'il est reconnu qu'il y a eu infraction à la loi du premier août 1905, le prévenu sera poursuivi devant les tribunaux qui jugeront de la peine à appliquer.

Les pénalités ont été prévues par la loi du premier août 1905.

La tromperie et la tentative de tromperie ainsi que la falsification, l'exposition, la mise en vente, la vente de produits falsifiés ou propres à opérer les falsifications sont punies d'un emprisonnement de trois mois à un an, d'une amende de cent à cinq mille francs, ou de l'une ou l'autre de ces deux peines.

La peine est moins sévère pour la détention des moyens de fraude, de produits falsifiés ou propres à effectuer les falsifications — cinquante à trois mille francs d'amende, six jours à trois mois d'emprisonnement.

Mais les tribunaux peuvent prononcer une peine plus élevée dans les cas suivants : l'emprisonnement sera porté à deux ans quand le délit de tromperie ou de tentative de tromperie a été commis à l'aide de faux poids ou de fausses mesures, ou à l'aide de manœuvres tendant à fausser les opérations de l'analyse ou du dosage, du pesage ou du mesurage.

De même, l'emprisonnement sera porté à deux ans et

l'amende sera élevée de cinq cents francs à dix mille francs quand, en cas de falsification, la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, même au cas où cette falsification serait connue de l'acheteur ou du consommateur.

L'emprisonnement sera de trois mois à un an et l'amende de cent francs à cinq mille francs — au lieu d'un emprisonnement de six jours à trois mois et d'une amende de cinquante à trois mille francs — pour les détenteurs de denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, de boissons, de produits agricoles ou naturels qu'ils savaient falsifiés ou corrompus, si ces produits sont toxiques ou nuisibles à la santé de l'homme ou des animaux.

Si, dans les cinq ans d'une première condamnation, le même prévenu commet un nouveau délit, il y aura récidive et le Tribunal prononcera les peines d'emprisonnement et l'affichage.

La récidive se produira à la suite d'une première infraction, non seulement quand cette première infraction portera atteinte à la loi du premier août 1905, mais aussi aux lois sur les fraudes dans la vente. Sera considéré comme étant en état de récidive légale, quiconque ayant été condamné par application des lois sur les fraudes dans la vente :

1^o *Des engrais* (loi du 4 février 1888) ;

2^o *Des vins, cidres et poirés* (lois des 14 août 1889, 11 juillet 1891, 24 juillet 1894, 6 avril 1897) ;

3^o *Des sérums thérapeutiques* (loi du 25 avril 1895) ;

4^o *Des beurres* (loi du 16 avril 1897) ;

5° *De la saccharine* (art. 49 et 53 de la loi du 30 mars 1902) ;

6° *Des sucres* (loi du 20 janvier 1903, article 7 ; loi du 31 mars 1903, article 32) ;

Quiconque, dis-je, ayant été condamné en vertu de l'une de ces lois et en vertu des lois des 6 août 1905 et 29 juin 1907, aura, dans les cinq ans qui suivront la date à laquelle cette condamnation sera devenue définitive, commis un nouveau délit tombant sous l'application de la présente loi (premier août 1905) ou des lois susvisées.

Cependant la loi du premier août 1905, admettant des circonstances atténuantes, le Tribunal peut ne pas prononcer l'affichage et l'emprisonnement.

Le juge ordonnera, d'autre part, la confiscation des objets constitutifs du délit ; si ce sont des objets utilisables, ils seront donnés aux établissements d'assistance publique, s'ils sont nuisibles, ils seront répandus ou détruits aux frais du condamné ; ils pourront même être répandus devant son établissement ou son domicile.

Enfin le Tribunal pourra ordonner l'affichage du jugement qui interviendra et son insertion par extraits dans un certain nombre de journaux à son choix. Le coût de cette publication ne peut dépasser le maximum de l'amende encourue. Lorsque l'affichage sera ordonné, le Tribunal fixera les dimensions de l'affiche et les caractères typographiques qui devront être employés pour son impression ; il fixera aussi le temps pendant lequel l'affichage devra être maintenue, sans que la durée en puisse excéder sept jours.

A ces quatre pénalités, que nous venons d'indiquer —

emprisonnement, amende, confiscation, affichage — la loi du 15 juillet 1907 voulait en ajouter une autre. Le projet de cette loi, dans un article 6, complétait l'article 5 de la loi du premier août 1905 en créant une pénalité accessoire très importante, abandonnée à la discrétion des tribunaux : l'incapacité définitive de la profession dans l'exercice de laquelle le condamné aura commis la fraude. « Le délinquant frappé ainsi d'incapacité ne pourrait être employé, à quelque titre que ce soit, dans une industrie ou un commerce identique à celle ou à celui qu'il exerçait lui-même. »

L'application de cette pénalité n'aurait touché que les industriels et les commerçants. De plus, « toute infraction » — à la décision judiciaire prononçant ainsi l'incapacité professionnelle — « aurait été punie d'une amende de seize à deux cents francs. » Au cas de récidive, l'amende aurait pu être portée au double et le coupable être condamné, en outre, à un emprisonnement de six jours à un mois. Mais cette pénalité accessoire ne vit pas le jour, car l'article 6, deuxième alinéa, du projet de la loi du 15 juillet 1907 ne fut pas adopté par la Chambre des Députés.

En résumé, la loi du premier août 1905 pourrait avoir d'heureux résultats si on l'appliquait intégralement. Mais malheureusement la loi ne fonctionne encore que dans les grands centres, puisque le législateur a négligé de voter les crédits nécessaires pour organiser des laboratoires ; et, de plus, où sont les agents chargés d'opérer les prélèvements ? Il en faudrait au moins un par département : or

il n'y en a pas. C'est l'Administration des contributions indirectes qui remplit cet office de son mieux. Cependant partout où celle-ci a pu sévir, elle l'a fait, et les nombreux procès-verbaux, que ses auxiliaires ont dressés, se sont, dans la plupart des cas, terminés par des condamnations. Nous pouvons d'ailleurs être édifiés sur ce point par le tableau ci-après, page 178, qui nous fournit une statistique des condamnations prononcées en matière de fraude depuis la promulgation de la loi du premier août 1905.

II

Les acquits fictifs

Un autre genre de fraude — puni par la loi du 28 février 1872, c'est-à-dire d'une amende de cinq cents à cinq mille francs et de la confiscation — consiste à violer la loi au moyen des acquits fictifs.

Ces sortes d'acquits sont « des déclarations d'enlèvement de boissons faites sous un nom supposé, ou sous le nom d'un tiers, sans son consentement, » ou « des déclarations ayant pour but de simuler des enlèvements de boissons non effectivement réalisés. »

Cette manière d'agir sert à cacher des opérations de mouillage, de sucrage et d'alcoolisation.

Pour couvrir les excédents de vins obtenus par ces procédés, le fraudeur lève au vignoble des acquits-à-caution énonçant comme expéditeurs des propriétaires dont on

ÉTAT, au 14 août 1907, des condamnations prononcées en matière de fraude depuis la promulgation de la loi du premier août 1905 (1).

COURS D'APPEL	NOMBRE total des poursuites engagées	NOMBRE des condamna- tions	CHIFFRES indiqués par les Procureurs généraux de quelques ressorts	
			Acquittements	En cours
Besançon.....	68	57	»	»
Grenoble.....	62	47	11	4
Aix.....	231	138	»	»
Orléans.....	58	51	»	»
Chambéry.....	9	4	»	3
Rennes.....	84	74	10	»
Bourges.....	29	27	»	»
Toulouse.....	71	34	2	»
Caen.....	22	18	1	34
Douai.....	256	251	»	3
Dijon.....	23	17	4	»
Poitiers.....	76	46	»	2
Rouen.....	57	52	»	27
Lyon.....	136	113	5	»
Limoges.....	15	15	23	»
Agen.....	93	89	»	»
Riom.....	33	28	»	»
Pau.....	52	37	»	»
Amiens.....	55	27	9	»
Bastia.....	»	»	7	12
Nîmes.....	174	159	»	»
Nancy.....	55	45	»	»
Angers.....	35	32	»	»
Bordeaux.....	132	422	3	»
Paris.....	1740	1538	»	»
Montpellier.....	637	619	»	»

(1) Maurice Le Blond. *La Crise du Midi*.

emprunte le nom à leur insu, ou même des personnes imaginaires. Aucune quantité de vin n'est mise en mouvement et l'acquit seul est envoyé au destinataire. (1) Ces acquits-à-caution servent aux fraudeurs de certificats d'origine pour tromper le consommateur.

Mais, toute personne qui opérera un enlèvement fictif ou fera un transport à une fausse destination, sera punie des peines de la loi du 28 février 1872. (2)

Pour remédier à ces fraudes, plusieurs lois ont soumis les expéditionnaires de vins à différentes obligations.

Aux termes de l'article 8 de la loi du 16 décembre 1897, « lorsque le chargement dépassera un hectolitre en alcool pur pour les spiritueux, la Régie exigera que l'acquit-à-caution délivré pour accompagner le chargement, soit visé en cours de transport à un ou plusieurs bureaux des contributions indirectes, des douanes ou de l'octroi. Le défaut d'accomplissement de cette obligation entraînera la non décharge de l'acquit-à-caution. »

Cette même obligation a été rendu applicable aux chargements de vin de plus de vingt hectolitres par la loi du 18 juillet 1904. Cette quantité a été ramenée à dix hectolitres par la loi du 6 août 1905 et à cinq hectolitres par la loi du 15 juillet 1907.

Un décret du 2 décembre 1898 a déterminé les conditions

(1) Circulaire de l'Administration des Contributions indirectes n° 88, de 1894.

(2) Arrêt de la Cour de Cassation du 13 novembre 1902.

dans lesquelles le visa, en cours de route, imposé par la loi du 16 décembre 1897 serait appliqué.

Dans chaque bureau de déclaration existe un tableau de parcours, dressé par le Directeur des Contributions indirectes, sur lequel est indiqué les points de ces parcours où les chargements doivent être représentés et les acquits visés. Le visa en cours de route sera donné par un ou plusieurs bureaux des Contributions indirectes, des douanes ou de l'octroi.

Le défaut de visa engagerait la responsabilité du soumissionnaire de l'acquit.

Pour prévenir encore la levée d'acquits fictifs sous des noms vrais ou supposés et assurer la sincérité des enlèvements, l'article 2 de la loi du 18 juillet 1904 impose à tout expéditeur de boissons qui n'en est pas le détenteur actuel, la production d'une attestation, au moment de la demande d'un titre de mouvement, émanée du livreur ou du vendeur, confirmant la réalité de l'opération, toutes les fois qu'il s'agit d'un enlèvement de vin supérieur à vingt hectolitres. La loi du 6 août 1905 a étendu cette obligation à toutes les expéditions de vins par acquit quelle qu'en soit la quantité.

Le détenteur actuel sera, d'après une circulaire administrative de 1904, toute personne qui, au moment même de la déclaration, détient la boisson dans des locaux lui appartenant ou pris en location par elle.

Les congés ou acquits ne peuvent être pris qu'à la recette-buraliste du lieu d'enlèvement, sauf exceptions autorisées

par l'Administration. Celle-ci accorde bien le droit de s'adresser à une autre recette-buraliste, quand il est plus facile de s'adresser à cette dernière à raison des communications, mais à la seule condition que les récoltants lèvent toutes leurs expéditions au même bureau et qu'ils ne s'adressent pas suivant leur gré, tantôt à la recette la plus voisine, tantôt à celle de la circonscription (1).

L'auteur d'une attestation reconnue fausse ou inexacte et celui qui en aura sciemment fait usage seront punis d'une amende de cinq cents à cinq mille francs et de la confiscation des boissons saisies.

Le réceptionnaire de boissons accompagnées d'un acquit-à-caution est tenu de déclarer l'arrivée des marchandises et doit obtenir un certificat de décharge. Dans les trois jours, le service de la Régie identifie les marchandises avant transvasion, et le certificat de décharge est délivré après la vérification ou l'expiration du délai.

Les acquits fictifs ne peuvent donner lieu qu'à des certificats de décharge faux, puisqu'ils ne correspondent à aucune arrivée de boissons.

Si dans les quatre mois, qui suivent l'expiration du délai fixé pour le transport, il n'y a pas eu poursuite, il y aura prescription : les faux échapperont à toute répression (2).

En raison des nombreuses fraudes qui se faisaient au

(1) Circulaire de 1905 de l'Administration des Contributions indirectes.

(2) Articles 7 de l'ordonnance du 11 juin 1816 et 8 de la loi du 21 juin 1873.

moyen des acquits fictifs et qui échappaient à toute répression, le législateur a, dans la loi de Finances du 30 janvier 1907, article 22, étendu les délais de poursuite pénale :

« La prescription de quatre mois édictée par l'article 7 de l'ordonnance du 11 juin 1816, ne s'applique pas à l'action correctionnelle qui résulte des contraventions aux lois et règlements en matière de contributions indirectes et qui sera exercée dans les délais et formes ordinaires. » Le droit commun est donc applicable et la prescription sera alors de trois ans.

CHAPITRE VI

Les Syndicats agricoles et viticoles

L'histoire du syndicat viticole est celle du syndicat agricole qui, dans l'agriculture, est la forme d'association qui domine toutes les autres. On a pu déclarer justement que, par le syndicat, « c'est la population agricole tout entière qui est entrée dans les cadres de l'association en solidarisant ses intérêts et en créant une organisation propre à les servir. »

Ces syndicats ne sont pas nés spontanément. Ce sont des institutions qui ont leurs racines dans le passé et qui furent souvent précédées de tentatives isolées et d'essais partiels hasardés par des hommes d'initiative. C'est ainsi qu'en France il existait, de vieille date, des Sociétés d'Agriculture et, depuis 1880, des Comices agricoles où une élite assez restreinte d'agriculteurs exerçait une sorte de patronage académique. De véritables syndicats, des groupements professionnels furent organisés pour lutter contre les maladies cryptogamiques, contre la fraude des engrais et des semences ; des syndicats naquirent dans le Loiret, dans le Vaucluse, dans la Drôme, dans le Jura.

Mais toutes ces associations n'avaient aucun caractère

légal ; c'est la loi du 21 mars 1884 qui leur donna le pouvoir de se constituer sous un régime légal ; et, de là, est sortie aussitôt une vaste organisation de syndicats agricoles. En 1908, on compte quatre mille syndicats agricoles groupant près de un million de chefs de culture. Ce développement rapide — et c'est là ce qu'il y a de plus intéressant — correspond à l'augmentation des services que les syndicats ont rendus, de plus en plus nombreux, à l'agriculture française. On a ramené l'initiative des syndicats agricoles à deux ordres de services par lesquels ils ont résumé leur but de défense de l'industrie agricole : les services d'ordre matériel rendus à l'exploitation du sol, plus spécialement en ce qui concerne la petite propriété ; les services économiques et sociaux rendus aux populations rurales (1).

Les syndicats se livrèrent d'abord à l'achat en commun de matières fertilisantes ; ce qui fut un service très précieux pour les intérêts du petit cultivateur. Celui-ci, en effet, se trouvait isolé, livré à lui-même ; et, n'employant que de faibles quantités de ces matières, il était obligé de subir les prix élevés du commerce de détail et demeurerait sans défense contre la fraude. Le syndicat plaça dans des conditions identiques, pour l'achat d'engrais, le grand et le petit cultivateur de la même commune. Tous les deux purent bénéficier au même titre des réductions consenties par le commerce en gros et par les compagnies de transport. Après les engrais, les syndicats fournirent à leurs adhérents

(1) M. Ruau, Ministre de l'Agriculture. Discours prononcé à Blois, le 5 juillet 1908.

les semences et toutes les matières premières avantageuses à acheter en commun ; ils mirent à leur disposition des outillages agricoles les plus perfectionnés. Les syndicats viticoles instituèrent des cours de greffage, des champs d'expérience ; ils fournirent des greffes et des greffeurs, ouvrirent des laboratoires, plantèrent des pépinières. D'une façon générale, les syndicats s'appliquèrent à faire connaître les meilleures méthodes de culture, les applications scientifiques intéressantes.

Ces syndicats furent fortement encouragés par le Gouvernement. Celui-ci a fondé sur eux, par la loi de 1874, le Crédit agricole mutuel ; il a permis aux sociétés d'assurances mutuelles agricoles de la loi de 1900 de se constituer, sans frais, en la forme de syndicats agricoles ; enfin il a mis à la disposition du syndicat la loi du premier avril 1898 sur les sociétés de secours mutuels. De plus, les membres d'un syndicat, ceux d'une mutuelle agricole, peuvent s'organiser en société de crédit et fonder avec leurs souscriptions et la subvention de l'Etat une « caisse locale ». Tout syndicat agricole et toute mutuelle agricole, depuis la loi du 18 janvier 1908, peuvent créer une caisse de crédit agricole.

Les syndicats agricoles, constitués au début en groupements régionaux qui embrassaient un département tout entier, se créèrent ensuite sous forme de syndicats communaux et cantonaux ; ce qui rendait plus étroites les relations entre tous les adhérents. Les syndiqués furent désormais des gens se connaissant bien, du même terroir,

ayant des intérêts identiques et des origines communes.

Cependant, le syndicat agricole vient d'être menacé dans l'essence même de son organisation. La Cour de Cassation a confirmé, le 25 mai 1908, un arrêt de la Cour de Nancy qui met en doute la validité juridique de toutes les opérations qu'ont l'habitude de faire les syndicats agricoles. Le Gouvernement n'a pas voulu que cet état d'incertitude, funeste à la démocratie rurale, durât plus longtemps, et a déposé, le 19 juin 1908, un projet qui contient, avec droit d'achat et de vente, toutes les dispositions appropriées à la situation de fait des syndicats agricoles.

Le Gouvernement a voulu aussi se faire du syndicat agricole un collaborateur pour poursuivre les fraudeurs et falsificateurs. A cet effet, la loi du 29 juin 1907 a reconnu aux associations agricoles et viticoles, fondées conformément à la loi du 21 mars 1884 — syndicats professionnels — la qualité de partie civile. Une collectivité va donc pouvoir profiter des droits que notre droit public accorde à tous les citoyens, de poursuivre les faits délictueux qui peuvent leur porter préjudice. Cette loi ne s'occupait que des syndicats formés pour la défense des intérêts généraux de l'agriculture ou de la viticulture, ou du commerce ou trafic des vins. Un décret récent a étendu ce même droit à tous les syndicats professionnels en général.

Jusqu'à la loi du 29 juin 1907, ce droit était contesté. Cependant la jurisprudence avait, depuis longtemps déjà, adopté le principe qu'un syndicat de viticulture pouvait se porter partie civile dans une poursuite intentée contre une

personne inculpée de mouillage de vin, de fraudes sur les vins de sucre, etc. (1).

Cependant, la Cour de Cassation avait décidé, dans un arrêt du 27 juillet 1907, qu'antérieurement à la loi du 29 juin 1907, la demande d'un syndicat était recevable seulement si les membres de l'association étaient directement intéressés dans l'affaire.

La loi du 29 juin 1907 a complètement précisé la situation des syndicats.

Tous syndicats ayant pour but la défense des intérêts de l'agriculture, de la viticulture et du commerce, créés conformément à la loi de 1884, pourront exercer les mêmes droits de poursuites qu'un simple particulier.

Lors de la discussion de la loi à la Chambre des Députés, M. de Castelnau avait déposé un amendement tendant à ce que les mêmes droits fussent acquis aux *unions de syndicats*. Cet amendement fut repoussé, car la loi de 1884 leur refusait le droit d'ester en justice. Seuls les syndicats professionnels bénéficieront du droit accordé par la loi. « Tous syndicats formés conformément à la loi du 21 mars 1884, pour la défense des intérêts généraux de l'agriculture ou de la viticulture ou du commerce et trafic des vins pourront exercer sur tout le territoire de la France et des Colonies les droits reconnus à la partie civile par les articles 182, 63, 64, 66, 67, 68 du Code d'instruction criminelle, relativement aux faits de fraudes et falsifications des vins

(1) Jugements du Tribunal de Montpellier 18 mai 1904, du Tribunal de Villefranche, 26 janvier 1905.

prévus par les lois des 14 août 1889, 11 juillet 1891, 24 juillet 1894, 6 avril 1897, premier août 1905, 6 août 1905 et par la présente loi (29 juin 1907), ou recourir, s'ils le préfèrent, à l'action ordinaire devant le Tribunal civil, en vertu des articles 1382 et suivants du Code civil ».

Tout syndicat professionnel régulièrement constitué d'après la loi du 21 mars 1884, pourra donc intervenir dans toute poursuite contre un fraudeur et même poursuivre de son propre chef le fraudeur.

Le syndicat peut adresser directement une plainte aux autorités compétentes sans être obligé de se porter partie civile.

Il peut citer directement les fraudeurs devant les tribunaux de simple police ou de police correctionnelle ou intenter directement une action contre eux devant le Tribunal civil.

Enfin, au cours de poursuites intentées par le Ministère public, le syndicat peut intervenir comme partie civile.

Pour user de l'une de ces facultés, le syndicat professionnel n'a qu'à établir la légitimité de sa fondation et de son fonctionnement.

Les formalités exigées pour la constitution légale des syndicats professionnels sont : le dépôt à la mairie de la localité où le syndicat est établi, des statuts consentis par tous les intéressés et rédigés par écrit ainsi que les noms des directeurs et administrateurs du syndicat qui doivent être de nationalité française et jouir de leurs droits civils.

CHAPITRE VII

Régime spécial à la Ville de Paris

La Ville de Paris jouit, au point de vue administratif et économique d'un régime spécial, d'une autonomie particulière. Centre important d'un mouvement commercial sans égal et qui prend de jour en jour un développement plus considérable, il fut nécessaire, en ce qui la concerne, de lui donner des libertés administratives spéciales, de lui accorder un régime fiscal qui échappa, dans une certaine mesure aux conditions économiques générales.

Avant de terminer cette étude, il nous paraît nécessaire d'examiner brièvement le régime particulier auquel sont soumis les marchands de vins en gros dont le commerce s'exerce à Paris.

Dans une ville aussi peuplée, ces négociants peuvent plus facilement que partout ailleurs se livrer à la fraude, soit en mouillant les vins, soit en se donnant, sur une grande échelle, à la fabrication, absolument interdite à Paris, des boissons artificielles. Ces dernières ne sont en réalité que des mélanges de substances diverses vendues sous le nom de vin.

Ces falsifications peuvent prendre un développement

d'autant plus grand que la vigilance de la Régie est ici plus difficile à exercer.

Avant 1900, ces fraudes étaient relativement moins étendues, car, en raison des taxes élevées mises à l'entrée des vins dans les villes où existait un octroi, les commerçants mettaient leurs vins dans des entrepôts réels : ces vins ne payaient les droits qu'à leur entrée.

La loi du 29 décembre 1900 vint tout changer ; les vins n'eurent plus à supporter qu'un droit de 1 franc 50 par hectolitre.

Aussitôt, les négociants s'empressèrent de faire entrer leurs vins dans Paris et ils purent, à leur guise, se livrer à toutes sortes de fraudes.

Pour remédier à ces abus, les Chambres votèrent, lors de la confection de la loi du 6 août 1905, un article obligeant toute personne se livrant dans Paris à la vente des vins en gros (1) à placer dans des entrepôts publics les boissons destinées à ce commerce.

Cependant, comme certains commerçants avaient des emplacements loués à l'intérieur de la Ville de Paris dont les baux pouvaient avoir encore une certaine durée, la loi autorisa ces négociants à garder lesdits locaux sous justification de baux réguliers, mais sans que cette autorisation puisse dépasser le premier janvier 1916.

Naturellement, si un bail finissait avant cette époque, le négociant, aussitôt l'expiration, devra se conformer à la

(1) Un magasin central alimentant plusieurs maisons de détail sera considéré comme appartenant à un marchand de vins en gros.

loi, c'est-à-dire placer ses marchandises dans des entrepôts publics.

Ces marchands en gros, jusqu'en 1916, seront soumis aux visites et exercices des employés des Contributions indirectes qui pourront procéder à toutes les vérifications nécessaires. Ces négociants seront en état de compte permanent avec la Régie. Dès réception de marchandises, ils devront en faire la déclaration, et ces marchandises pourront être contrôlées.

Une fois ce contrôle effectué, un certificat de décharge sera remis au déclarant qui pourra aussitôt disposer librement de ses boissons, et vingt-quatre heures après, s'il n'y a pas eu contrôle.

En outre de cette déclaration, les introductions de boissons seront justifiées par la représentation des titres de mouvement. Un titre de mouvement sera aussi nécessaire afin de pouvoir procéder à un enlèvement.

Pour l'obtention de ce titre, il suffit de faire la déclaration d'enlèvement au bureau de la Régie, une heure au moins à l'avance.

Enfin, la loi du 15 juillet 1907 a soumis à une nouvelle obligation les marchands de vins en gros dont les magasins subsistent à l'intérieur de Paris et qui ne sont pas encore assujettis à la mise en entrepôt. Aux termes de l'article premier de cette loi, « les marchands de vins en gros, subsistant à l'intérieur de Paris, en vertu de l'article 9 de la loi du 6 août 1905, ne pourront disposer des boissons reçues par eux qu'après qu'elles auront été vérifiées par le service

de la Régie et reconnues entièrement conformes à l'expédition. »

Les marchands de vins en gros ne pourront donc disposer de leurs marchandises que si le certificat de déchargement correspond à une vérification effective, sauf si, ce qui est de jurisprudence constante, la Régie ne s'est pas présentée après un délai déterminé (vingt-quatre heures).

Cet article premier a pour but d'étendre à Paris le texte applicable aux marchands de vins en gros des départements.

Toutes infractions à ces prescriptions donnent lieu à l'application des peines édictées par l'article premier de la loi du 28 février 1872 (amendes de cinq cents à cinq mille francs et confiscation).

En ce qui concerne la poursuite de ces infractions, l'article 22 de la loi du 30 janvier 1907 est applicable, c'est-à-dire que les délais de prescription de quatre mois fixés par l'article 8 de la loi du 21 juin 1873 pour les contraventions relatives aux lois et règlements en matière de contributions indirectes, ont été ramenés aux règles du droit commun : trois ans.

Sont soumis aux mêmes pénalités les personnes qui, à Paris, fabriqueraient des boissons artificielles au moyen de la mise en fermentation.

Pour éviter l'installation de fabriques de vins artificiels, il est interdit de se livrer dans l'intérieur de Paris à toute mise en fermentation de matières sucrées dans le but de produire une liqueur alcoolique ; exception est faite pour le cidre et la bière (loi du 18 juillet 1904).

La loi du 6 avril 1905 a limité davantage la pratique de cette fabrication : toute fermentation autre que la bière est interdite dans la Ville de Paris. « En conséquence, l'introduction des raisins de vendanges dans la Ville de Paris est prohibée. Les raisins frais de table expédiés en grande vitesse restent assimilés aux fruits et seront exempts, à ce titre, de tout droit d'octroi.

« Les contraventions à ces dispositions sont punies des peines édictées par l'article premier de la loi du 28 février 1872. »

Enfin, la fabrication des boissons de ménages, qui était tolérée dans la Ville de Paris depuis 1904 (1), a été interdite par une circulaire du 15 juillet 1907.

Telles sont les principales dispositions légales qui régissent particulièrement le commerce de gros des boissons et leur fabrication dans la Ville de Paris dont l'essor économique prend de jour en jour une plus grande extension.

(1) Circulaire du 19 juillet 1904.

CONCLUSION

Nous venons de voir que toute une longue et laborieuse législation avait essayé, autant qu'elle l'avait pu, d'enrayer les nombreuses fraudes qui atteignent le vin naturel, et d'en supprimer la fabrication artificielle. Nous avons vu aussi quels étaient les premiers résultats de la dernière législation, celle de 1907.

A côté de cette législation, des décrets sont intervenus afin de rendre plus efficace la portée des lois.

Mais aura-t-on réussi à arrêter le mal ?

Un dernier décret, celui du 3 septembre 1907, en vue d'assurer la protection des appellations régionales et des crus particuliers réservés aux vins, vins mousseux, eaux-de-vie et spiritueux qui ont, par leur origine, un droit exclusif à ces appellations, a prévu que des règlements d'administration publique statueraient sur la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits.

En vue d'arriver à ces délimitations, des essais ont été faits pour les vins de Bordeaux, pour les eaux-de-vie d'Armagnac, etc.... Mais le résultat fut pour ainsi dire négatif.

Des commissions locales, ayant pour but de délimiter exactement les territoires auxquels appartiennent exclusivement certaines appellations régionales, Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Cognac, ont été organisées et se sont réunies ; mais, après bien des discussions, on est resté, pour ainsi dire, dans la même situation : le député des régions à délimiter, qui fait partie de droit de ces commissions locales et assiste au travail de délimitation, doit faire plaisir à ses électeurs et fait tout son possible pour que sa circonscription ou partie de sa circonscription soit comprise dans la zone du grand cru ou ait droit à l'appellation régionale ; ses collègues, dans le même but, font peu ou pas d'objections, de sorte qu'il n'y a rien de changé. Si, par hasard, on élimine une région, c'est là matière à des discussions interminables et souvent même il arrive qu'il n'y a pas raison d'éliminer cette région.

Toujours dans le but d'éviter la fraude, ce même décret du 3 septembre 1907 édicta un certain nombre d'autres obligations pour protéger le consommateur.

En effet, « il est interdit à toute personne se livrant au commerce des vins ou des eaux-de-vie et spiritueux, de faire figurer sur ses étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, la mention « propriétaire à..... », « viticulteur à », « négociant à..... » ou « commerçant à » suivie du nom d'une région ou d'un cru particulier sur le territoire desquels il ne possède ni propriété, ni vignoble, ni établissement commercial. »

Les habitants d'une localité dont le nom constituera une

appellation, mais qui mettront en vente un produit n'ayant pas droit à cette appellation, devront faire figurer sur leurs étiquettes, marques, etc..., le nom de ladite localité sous condition de le faire précéder des mots « propriétaire à... », « viticulteur à ... », etc., suivis de l'indication où est située la localité, le tout imprimé en caractères identiques.

Enfin, le même décret a interdit en toutes circonstances et sous quelques formes que ce soient — sur les récipients, emballages, étiquettes, capsules, bouchons, papiers de commerce, factures, catalogues, prospectus, enseignes, affiches, etc. — l'emploi de toute indication ou signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou sur l'origine des produits qui ont un droit exclusif à une appellation, « lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'origine attribuée à ces produits devra être considérée comme la cause principale de la vente.

Mais toutes ces mesures démontrent que la protection du vin doit être encore poussée plus loin.

Le contrôle à la production, actuellement très étroit, est pratiqué d'une façon sérieuse — 1.500.000 producteurs s'y trouvent soumis —; la suite des sucres sera peut-être aussi très efficace ; la fraude deviendra très difficile au commerce de gros.

Cependant une grande porte reste ouverte à la fraude, surtout au mouillage qui se pratique sur une vaste échelle chez le débitant. Là surtout un contrôle sévère serait utile et nécessaire ; il y a 500.000 commerçants qui devraient

être surveillés et qui, actuellement établis dans les villes à octroi et fermées ne sont soumis à aucun contrôle : c'est un privilège. La Régie, qui touche l'impôt à l'entrée, ne s'occupe plus des boissons qui ont acquitté les droits ; que lui importe si ces boissons subissent des modifications ou des mouillages !

On pourrait cependant objecter que le contrôle de la Régie existe pour les débitants situés dans les communes où il n'existe pas d'octroi ; cela est vrai. Mais, si, aujourd'hui, un de ces débitants voulait allonger son vin, il n'aurait qu'à se transporter dans une ville à octroi ou fermée pour échapper à la surveillance.

D'autre part, la fabrication des vins de sucre, sous couleur de consommation familiale, subsiste toujours et rien n'empêche les fabrications clandestines car, pour qui s'y livrent, les difficultés de s'approvisionner par petites quantités ne les arrêtent pas.

Les mesures existantes sont donc encore insuffisantes. De nombreuses lacunes sont à combler et des projets de loi nouveaux ont été déposés sur le bureau des Chambres pour y remédier.

Parmi ces projets, les uns tendent à prévenir le mouillage des vins et les abus du sucrage, relativement à la situation des ouvriers et employés qui auraient refusé de participer à une fraude sur les vins ; d'autres concernent la suppression de l'emploi du sucre pour l'amélioration et la fabrication des vins ; d'autres tendent à instituer une marque

facultative de garantie d'origine pour la circulation et la vente des vins, etc.

Tous ces projets de lois qui sont accompagnés de nombreux amendements empêcheront-ils complètement les fraudes ? N'y aurait-il pas d'autres solutions à chercher ?

Si, dans une certaine région de la France, on s'aperçoit que la production est trop aléatoire, que, en raison de la difficulté de maturité, le produit qu'on obtient de la vigne ne peut plus être livré à la circulation ou à la consommation, le propriétaire du sol devrait renoncer tout naturellement à faire pousser de la vigne là où d'autres produits pourraient plus facilement venir.

Il est évident que les terrains bien exposés au soleil et situés dans certaines régions ont beaucoup plus de chance de produire du vin de qualité que certains terrains de nature très différente où le propriétaire s'obstinait à une culture sans résultat.

Le jour où il sera interdit de remonter des vins, de leur donner une qualité artificielle, n'ayant rien de commun avec la nature du terrain, avec le choix des cépages et avec les procédés de vinification qui se perfectionnent tous les jours, la vigne disparaîtra d'elle-même là où le vin ne viendra pas naturellement. Il est certain qu'une des causes de la crise viticole réside dans les petits vins et les vins défectueux qui ont été jetés sur le marché.

Enfin, une dernière solution arrêterait peut-être les falsifications, ce serait la distillation des mauvais vins aux-

quels on fait subir certaines préparations pour les mettre en vente. Ces vins, qui ne seront jamais bons pour la consommation, ne feraient peut-être pas un mauvais alcool qui, tout au moins, trouverait facilement un emploi industriel.

ANNEXES

APPENDICE I

Texte de la loi du 29 Juin 1907

ARTICLE PREMIER. — Chaque année, après la récolte, tout propriétaire, fermier, métayer récoltant du vin, devra déclarer à la Mairie de la commune où il fait son vin :

1° La superficie des vignes en production, qu'il possède ou exploite ;

2° La quantité totale de vin produit et celle des stocks antérieurs restant dans ses caves ;

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids de vendanges fraîches qu'il aura expédiées, ou le volume ou le poids de celles qu'il aura reçues ;

4° S'il y a lieu, la quantité de moûts qu'il aura expédiée ou reçue.

Ces déclarations seront inscrites sous le nom du déclarant sur un registre restant à la Mairie et qui devra être communiqué à tout requérant. Elles seront signées par le déclarant sur le registre ; il en sera donné récépissé.

Copie sera transmise, par les soins de la Mairie, au receveur-buraliste de la localité, qui ne pourra délivrer au nom du déclarant de titres de mouvement pour une quantité de vin supérieure à la quantité déclarée.

Le relevé nominatif des déclarations sera affiché à la porte de la Mairie.

Dès le début de la récolte, au fur et à mesure des nécessités

de la vente, des déclarations partielles pourront être faites dans les conditions précédentes, sauf l'affichage qui n'aura lieu qu'après la déclaration totale.

Dans chaque département, le délai dans lequel devront être faites les déclarations, sera fixé, annuellement, à une époque aussi rapprochée que possible de la fin des vendanges et écoupages, par le Préfet, après avis du Conseil Général.

Toute déclaration frauduleuse sera punie d'une amende de cent à mille francs.

ARTICLE 2. — Toute personne recevant des moûts ou des vendanges fraîches sera assimilée au propriétaire récoltant et tenue à la déclaration dans les trois jours de la réception et autres obligations de l'article premier.

Toute déclaration frauduleuse sera punie des mêmes peines.

ARTICLE 3. — L'article 8 de la loi du 6 août 1905 est modifié ainsi qu'il suit :

Tout expéditeur de marcs de raisins, de lies sèches et de levures alcooliques sera tenu de se munir, à la recette-buraliste la plus proche, d'un passavant de dix centimes indiquant le poids expédié et l'adresse du destinataire.

ARTICLE 4. — Sont interdites la fabrication, l'exposition, la mise en vente des produits ou mélanges œnologiques de composition secrète ou indéterminée, destinés soit à améliorer et à bouqueter les moûts et les vins, soit à les guérir de leurs maladies, soit à fabriquer des vins artificiels.

Les délinquants seront punis des peines portées par l'article premier de la loi du premier août 1905.

ARTICLE 5. — Le premier paragraphe de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 est complété comme suit :

Le sucre ainsi employé sera frappé d'une taxe complémentaire de quarante francs par cent kilogrammes de sucre raffiné. Cette taxe est due au moment de l'emploi.

ARTICLE 6. — Le paragraphe 2 de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 est modifié de la façon suivante :

Quiconque voudra se livrer à la fabrication du vin de sucre

pour sa consommation familiale est tenu d'en faire la déclaration dans le même délai. La quantité de sucre employé ne pourra pas être supérieure à vingt kilogrammes par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes par trois hectolitres de vendanges récoltées, ni au total à 200 kilogrammes pour l'ensemble de l'exploitation.

La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale et jusqu'à concurrence de quarante hectolitres par exploitation.

ARTICLE 7. — Les contraventions à l'article précédent sont punies d'une amende de cinq cents francs à cinq mille francs et de la confiscation des boissons, sucres et glucoses saisis.

L'amende est doublée dans le cas de fabrication, de circulation ou de détention de vins de sucre ou de vins de marcs en vue de la vente. Dans ce cas, les contrevenants sont, en outre, punis d'une peine de six jours à six mois d'emprisonnement ; cette dernière pénalité est doublée en cas de récidive.

Les mêmes peines sont applicables aux complices des contrevenants.

ARTICLE 8. — Tout commerçant qui voudra vendre du sucre ou du glucose par quantités supérieures à vingt-cinq kilogrammes est tenu d'en faire préalablement la déclaration à l'Administration des Contributions indirectes.

Il devra inscrire ses réceptions de sucre et de glucose sur un carnet conforme au modèle qui sera établi par l'Administration. Il mentionnera sur le même carnet les livraisons supérieures à vingt-cinq kilogrammes. Ce registre sera représenté à toute réquisition du service des Contributions indirectes, qui procédera à toutes vérifications nécessaires pour le contrôle des réceptions et des livraisons.

Toute contravention aux dispositions du présent article sera punie des peines édictées par l'article 3 de la loi du 30 décembre 1873.

Est substitué le chiffre de vingt-cinq kilogrammes au

chiffre de cinquante kilogrammes dans les articles 2, 3 et 4 de la loi du 6 août 1905.

ARTICLE 9. — Tous syndicats, formés conformément à la loi du 21 mars 1884 pour la défense des intérêts généraux de l'agriculture ou de la viticulture, ou du commerce et trafic des vins, pourront exercer sur tout le territoire de la France et des Colonies les droits reconnus à la partie civile par les articles 182, 63, 64, 66, 67 et 68 du Code d'instruction criminelle, relativement aux faits de fraude et de falsifications des vins, prévus par les lois des 14 août 1889, 11 juillet 1891, 24 juillet 1894, 6 avril 1897, 1^{er} août 1905, 6 août 1905 et par la présente loi, ou recourir, s'ils le préfèrent, à l'action ordinaire devant le Tribunal civil en vertu des articles 1382 et suivants du Code civil.

ARTICLE 10. — Des règlements d'administration publique détermineront les conditions de l'application de la présente loi à l'Algérie et aux Colonies.

APPENDICE II

Texte de la loi du 15 Juillet 1907

ARTICLE PREMIER. — Les marchands en gros, subsistant à l'intérieur de Paris, en vertu de l'article 9 de la loi du 6 août 1905, ne pourront disposer des boissons reçues par eux qu'après qu'elles auront été vérifiées par le service de la Régie et reconnues entièrement conformes à l'expédition.

Les infractions aux prescriptions du présent article donneront lieu à l'application des peines édictées par l'article premier de la loi du 28 février 1872.

ARTICLE 2. — L'article 12 de la loi du 6 août 1905 est modifié ainsi qu'il suit :

Les dispositions du premier paragraphe de l'article 8 de la loi du 16 décembre 1897 sont étendues aux chargements de vins de plus de cinq hectolitres.

ARTICLE 3. — A partir du premier octobre 1907, les eaux-de-vie et alcools naturels provenant uniquement de la distillation des vins, cidres, poirés, marcs, cerises et prunes ne pourront bénéficier du titre de mouvement sur papier blanc prévu par l'article 23 de la loi du 31 mars 1903 que s'ils sont emmagasinés dans des locaux séparés par la voie publique de tous locaux qui contiendront des spiritueux n'ayant droit qu'au titre de mouvement sur papier rose prévu par le même article.

Les eaux-de-vie et alcools naturels provenant de la distillation des vins, cidres, poirés, marcs, cerises et prunes et admis au bénéfice de l'article 24 de la loi du 31 mars 1903 ne pourront, à dater du premier octobre 1907, continuer à profiter de ce bénéfice que sous la condition prévue au paragraphe précédent.

Les eaux-de-vie et alcools naturels visés au premier paragraphe du présent article et les eaux-de-vie et alcools naturels visés au deuxième paragraphe devront être emmagasinés dans des locaux distincts.

ARTICLE 4. — Pour les eaux-de-vie et alcools naturels envoyés à destination d'entrepôts, les bulletins d'origine accompagnant les acquits-à-caution seront retirés par le service au moment de la prise en charge et détruits par ses soins.

ARTICLE 5. — En cas de faillite ou de liquidation judiciaire, le concordat ne peut-être opposé à la régie des Contributions indirectes en ce qui concerne la contrainte par corps exercée pour le recouvrement des amendes à elle adjugées par les tribunaux.

ARTICLE 6. — Le troisième paragraphe de l'article 5 de la loi du premier août 1905 est modifié ainsi qu'il suit :

« 2° Des vins, cidres et poirés (lois des 14 août 1889, 11 juillet 1891, 24 juillet 1894, 6 avril 1897, 6 août 1905, 29 juin 1907). »

APPENDICE III

Décret du 26 Août 1907

*Rendant applicable à l'Algérie la loi du 29 juin 1907 sur
le sucrage et la circulation des vins*

TITRE PREMIER

DÉCLARATION DE RÉCOLTE. — SUITE DES SUCRES

ARTICLE PREMIER. — Sont applicables à l'Algérie les dispositions des articles premier, 2, 4, 6, 7, 8 et 9 de la loi du 29 juin 1907.

Les attributions dévolues en France par ces articles à l'Administration des Contributions indirectes seront exercées en Algérie par le service des Contributions diverses.

TITRE II

CIRCULATION DES VINS

ARTICLE 2. — A partir du premier septembre 1907, aucun enlèvement ni transport de vin ne pourra être fait en Algérie sans déclaration préalable de l'expéditeur ou de l'acheteur et sans que les voituriers et transporteurs soient munis d'un congé, d'un acquit-à-caution, d'un laissez-passer ou d'un passavant timbré à dix centimes pris au bureau des Contributions diverses. Il suffira d'une seule de ces expéditions pour plusieurs voitures ayant la même destination et marchant ensemble.

Les dispositions de l'article 2 de la loi du 16 juillet 1904 et celles du quatrième paragraphe de l'article 10 de la loi du

6 août 1905 sont applicables aux déclarations d'enlèvement prescrites par le paragraphe précédent.

ARTICLE 3. — Les passavant, congé, laissez-passer ou acquits-à-caution énonceront, tant à la souche qu'à l'ampliation, la nature, l'espèce et la quantité de vins mis en circulation, le nombre et la contenance des fûts, les lieux d'enlèvement et de destination, les nom, prénoms, demeures et professions des expéditeurs, voituriers et acheteurs ou destinataires, le jour et l'heure d'enlèvement, le délai et le mode de transport et la route à suivre. Les voituriers, transporteurs ou conducteurs, seront tenus d'exhiber ces expéditions à toute réquisition des employés et sans aucun délai.

ARTICLE 4. — Les vendanges fraîches, circulant hors de l'arrondissement de la récolte ou des cantons limitrophes, sont soumises aux mêmes formalités à la circulation que les vins.

ARTICLE 5. — Les dispositions de l'article 3 du décret du 25 novembre 1905, concernant la circulation des sucres et des lies sont étendues à la circulation des levures alcooliques.

ARTICLE 6. — L'article 2 de la loi du 15 juillet 1907 est rendu applicable en Algérie.

Sont également rendues applicables à la circulation des vins en Algérie, quelle que soit l'importance des expéditions, les dispositions de l'article 16 de la loi du 28 avril 1816, celles de l'avant-dernier paragraphe de l'article 7 du décret du 16 août 1897 et celles des articles 19 et 20 du décret du 13 août 1900.

TITRE III

COMMERCE DES VINS EN GROS

ARTICLE 7. — A partir du premier septembre 1907, quiconque voudra faire, en Algérie, à quelque titre que ce soit, le commerce des vins en gros, devra en faire la déclaration huit jours au moins à l'avance au bureau des contributions

diverses de sa circonscription et se munir de la licence afférenté à ce commerce.

Cette déclaration énoncera :

1^o Les nom, prénoms et demeure du déclarant ;

2^o La situation et la description des locaux devant servir de magasin ;

3^o Le nombre et la capacité des récipients d'une contenance supérieure à 10 hectolitres ;

4^o Les quantités de vin existant en sa possession, tant dans le lieu de son domicile qu'ailleurs.

Les commerçants déjà installés doivent faire la même déclaration dans les trois jours qui suivront la promulgation du présent décret.

ARTICLE 8. — Toute modification apportée, soit à l'emplacement des locaux, soit au nombre ou à la capacité des récipients visés à l'article précédent doit faire, vingt-quatre heures à l'avance, l'objet d'une nouvelle déclaration.

Toute communication intérieure entre le local ou les locaux composant les magasins de gros et autres locaux de la même maison ou des maisons voisines, occupés ou non par le marchand en gros, est interdite et les ouvertures doivent être scellées.

Les marchands en gros peuvent installer dans les locaux de la même maison, autres que ceux qui sont affectés à leur commerce, des magasins de vente de vins au détail, à la condition que la passage du magasin de gros au magasin de détail se fasse nécessairement par la voie publique.

ARTICLE 9. — Est considéré comme marchand en gros, quiconque reçoit et expédie, soit pour son compte, soit pour le compte d'autrui, des quantités de vins supérieures à 24 litres.

ARTICLE 10. — Ne sont pas considérés comme marchands en gros, les particuliers recevant accidentellement un fût, une caisse ou un panier de vin pour le partager avec d'autres personnes, pourvu que, dans sa déclaration, l'expéditeur

ait énoncé, outre le nom et le domicile du destinataire, ceux des co-partageants et la quantité destinée à chacun d'eux.

La même exception est applicable aux personnes qui, dans le cas de changement de domicile, vendraient les vins qu'elles avaient reçus pour leur consommation.

Elle l'est également aux personnes qui vendraient immédiatement après le décès de celle à qui elles auraient succédé, les vins dépendant de sa succession et provenant de sa récolte ou de ses provisions, pourvu qu'elle ne fût ni marchand en gros, ni débitant.

ARTICLE 11. — La contenance déclarée des récipients spécifiés à l'article 8 est vérifiée par empotement avant qu'il puisse en être fait usage.

Par exception, la contenance des vaisseaux actuellement en usage ne sera vérifiée qu'à mesure qu'ils seront vides ; mais, au plus tard, dans un délai d'un an à partir de la promulgation du présent décret.

La contenance déclarée ou reconnue est marquée sur chaque récipient en caractères apparents, gravés ou peints à l'huile par les soins et aux frais des marchands en gros qui fourniront l'eau et les ouvriers nécessaires pour l'empotement.

Les récipients de plus de 10 hectolitres doivent être munis d'une jauge ou d'un tube indicateur en verre avec échelle graduée.

ARTICLE 12. — Les vins ne peuvent être introduits dans les magasins de gros qu'en vertu d'acquits-à-caution délivrés dans les conditions spécifiées par les art. 2 et 3 ci-dessus.

Ces acquits ne sont déchargés qu'après la prise en charge des quantités y énoncées.

Les employés ne peuvent délivrer de certificat de décharge pour les vins qui ne seraient pas représentés ou qui ne le seraient qu'après l'expiration du terme fixé par l'acquit-à-caution, ni pour les vins qui ne seraient pas de l'espèce énoncée audit acquit-à-caution.

Une tolérance de 5 p. 100 est accordée aux expéditeurs sur leurs déclarations, mais les quantités reconnues en excédent sont prises en charge au compte du destinataire.

ARTICLE 13. — Les employés des contributions diverses sont autorisés à pénétrer dans les magasins de gros à toute heure du jour, depuis le lever jusqu'au coucher du soleil, à l'effet d'y faire toutes vérifications nécessaires concernant la nature et la qualité des vins et constater les quantités restant en magasin.

Ces vérifications ne peuvent être empêchées par aucun obstacle du fait des marchands en gros et ceux-ci doivent toujours être en mesure, soit par eux-mêmes, soit par leurs préposés, s'ils sont absents, de déférer immédiatement aux réquisitions.

ARTICLE 14. — Lors des vérifications que les employés des contributions diverses sont autorisés à faire dans les magasins de gros, les marchands en gros sont tenus de déclarer les quantités et espèces de vins existant dans chaque récipient.

Les employés peuvent opérer sur les vins en magasin les prélèvements d'échantillons qu'ils jugeront nécessaires.

Ces échantillons, d'un litre chacun au plus, seront livrés gratuitement.

ARTICLE 15. — Il sera tenu, dans chaque magasin de gros, un compte d'entrées et de sorties.

Ce compte sera chargé :

- 1° Des quantités reconnues par premier inventaire ou restant à la précédente clôture du compte et formant la reprise ;
- 2° De celles reçues en vertu d'acquits-à-caution ;
- 3° Des excédents constatés lors des inventaires.

Il sera déchargé :

- 1° Des quantités expédiées en vertu de titres de mouvements réguliers ;
- 2° De celles admises en décharge pour pertes, destructions, etc..., dûment constatées par les employés ;
- 3° Des manquants constatés lors des inventaires.

Ces comptes seront clos, arrêtés et balancés tous les ans, du premier au 20 août.

ARTICLE 16. — Les excédents constatés, lors des inventaires, sont saisissables par procès-verbal.

Sont également saisissables par procès-verbal, comme résultant d'enlèvements sans déclarations, les quantités manquantes au delà d'une déduction de 10 p. 100 par an pour déchets de toutes sortes, calculée d'après la durée du séjour des vins en entrepôt.

ARTICLE 17. — Les marchands en gros sont tenus d'inscrire, sur des registres que l'Administration met à leur disposition et au moment même où elles se produisent, toutes les opérations d'entrées et de sorties devant donner lieu à une prise en charge ou à décharge à leur compte.

Les inscriptions sont faites sans interruption ni lacune et sans rature ni surcharge. Les marchands en gros sont tenus de représenter les registres à toute réquisition des employés et de les rendre au service dès leur épuisement ou dans le cas de cessation de commerce.

ARTICLE 18. — Les vins expédiés à des marchands en gros ou destinés à l'exportation ne peuvent circuler qu'en vertu d'acquits-à-caution contenant l'engagement de payer, en cas de non rapport du certificat de décharge, dans les délais réglementaires, une amende de deux francs par hectolitre.

ARTICLE 19. — Les acquits-à-caution sont déchargés par le service des contributions diverses après prise en charge chez les destinataires à l'intérieur et au vu du certificat de sortie délivré par le service des douanes pour les vins allant à l'exportation.

ARTICLE 20. — Les soumissionnaires et leurs cautions sont tenus de représenter les certificats de décharge des acquits-à-caution dans les deux mois qui suivent l'expiration du délai fixé pour le transport.

Si le certificat de décharge d'un acquit-à-caution n'est pas rapporté, l'action de l'Administration des contributions diverses doit être introduite, sous peine de déchéance, dans les six mois qui suivent l'expiration de ce même délai.

Toutefois, ce délai ne s'applique pas à l'action correction-

nelle qui résulte des contraventions aux lois et règlements en matière de contributions diverses, et qui sera exercée dans les délais et formes ordinaires.

Dans tous les cas, le délai de transport sera prolongé de tout le temps pendant lequel le transport du chargement aura été interrompu dans les conditions prévues par le paragraphe final de l'article 6 du présent règlement.

TITRE IV

DÉBITANTS

ARTICLE 21. — Les débitants de boissons ne peuvent recevoir des vins qu'en vertu de congés, laissez-passer ou passavants délivrés dans les conditions prévues aux articles 2 et 3 du présent décret.

Ces commerçants sont assujettis, dans les locaux servant à l'exploitation de leur commerce, aux visites des agents des contributions diverses. Ces visites peuvent avoir lieu pendant tout le temps que les établissements sont ouverts au public.

Les employés des contributions diverses sont autorisés à effectuer gratuitement dans les établissements des débitants de boissons tous prélèvements d'échantillons et vérifications nécessaires pour l'application des lois et règlements concernant les fraudes commerciales et les fraudes fiscales.

TITRE V

CONTENTIEUX — PÉNALITÉS

ARTICLE 22. — A défaut de paiement des droits, il est décerné contre les redevables des contraintes qui sont exécutoires nonobstant opposition et sans y préjudicier.

Les contraintes sont décernées par les receveurs des contributions diverses, visées et déclarées exécutoires par le juge de paix du canton où le bureau de recette est établi ; elles peuvent être signifiées par les employés.

Le recouvrement des droits est effectué à la requête du directeur des contributions diverses du département.

En cas de contestation sur le fond des droits, il est procédé, conformément aux règles tracées par les articles 65 de la loi du 22 frimaire an VII, 88 de la loi du 5 ventôse an XII, 45 du décret du 1^{er} germinal an XIII et 239 de la loi du 28 avril 1816.

ARTICLE 23. — Les contraventions aux dispositions du présent décret sont relevées par des procès-verbaux à la requête du Gouverneur général de l'Algérie, poursuites et diligences des directeurs des contributions diverses.

Les règles du contentieux, de l'octroi de mer et du droit de consommation sur les alcools sont applicables à ces procès-verbaux.

ARTICLE 24. — Les contraventions aux dispositions des articles 2, paragraphe premier, 3 à 8, 11 à 14, 16 à 18 et 21 du présent décret sont punies des peines prévues par l'article 7 de la loi du 21 juin 1873.

En cas de circulation, les moyens de transport sont saisissables, mais seulement pour garantie des amendes et confiscations.

ARTICLE 25. — Tous les employés de l'Administration des Finances, la gendarmerie, tous les agents du service des ponts et chaussées, de la navigation et des chemins vicinaux, les gardes forestiers et gardes champêtres, ayant qualité pour dresser des procès-verbaux, peuvent verbaliser en cas de contravention à la circulation des vins.

ARTICLE 26. — Les articles 2, 3 et 4 du décret du 29 janvier 1898, concernant le droit de transaction et le mode de répartition des amendes en matière de droit sur les alcools, sont applicables aux procès-verbaux dressés dans les conditions prévues par l'article 23 du présent décret.

ARTICLE 27. — Les Ministres de l'Intérieur et des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal Officiel* de la République française et inséré au *Bulletin des Lois* et au *Bulletin Officiel* du Gouvernement général de l'Algérie.

APPENDICE IV

Décret du 26 août 1907

réglémentant le droit de circulation sur les vins en Algérie

Le Président de la République Française,

Sur les rapports du Président du Conseil, Ministre de l'Intérieur et du Ministre des Finances,

Vu l'article 10 de la loi du 19 décembre 1900 ;

La décision de l'assemblée plénière des délégations financières en date du 11 juillet 1907 ;

Le Conseil d'Etat entendu,

Décrète :

ARTICLE PREMIER. — Est homologuée la décision suivante de l'assemblée plénière des délégations financières en date du 11 juillet 1907 :

DÉCISION

« ARTICLE PREMIER. — A partir du 1^{er} janvier 1908, à chaque enlèvement ou déplacement de vin, sauf les exceptions qui seront énoncées par les articles 2, 3 et 4, il sera perçu un droit de circulation de 20 centimes par hectolitre. Les vendanges fraîches circulant hors de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes en quantités supérieures à dix hectolitres seront passibles du même droit à raison de deux hectolitres de vin par trois hectolitres de vendanges.

« ARTICLE 2. — L'exemption du droit de circulation sera accordée :

« 1^o Pour les vins qu'un récoltant fera transporter de son pressoir ou d'un pressoir public à ses caves et celliers ou de l'une à l'autre de ses caves, dans l'étendue du canton où la récolte

aura été faite, et dans les communes limitrophes de ce canton, que celles-ci soient ou non du même département ;

« 2^o Pour les vins qu'un colon partiaire, fermier ou preneur à bail emphytéotique à rente, remettra au propriétaire ou recevra de lui, dans les mêmes limites, en vertu de baux authentiques ou d'usages notoires.

« ARTICLE 3. — Seront également affranchis du droit de circulation :

« 1^o Les vins qui, sous la garantie d'un acquit-à-caution, seront enlevés à destination des marchands en gros, courtiers, facteurs, commissionnaires, distillateurs et tous autres munis d'une licence de marchands en gros ou de distillateurs.

« 2^o Les vins expédiés avec acquit-à-caution par un simple consommateur de l'une à l'autre de ses caves, en cas de changement de domicile, sous réserve qu'il sera justifié du paiement antérieur du droit.

« ARTICLE 4. — Le transport des vins qui seront enlevés pour la métropole, pour l'étranger ou pour les colonies françaises, sera également affranchi du droit de circulation, à charge par l'expéditeur de se munir d'un acquit-à-caution sur lequel sera désigné le lieu de la sortie.

« ARTICLE 5. — Aucun enlèvement ni transport de vin ne pourra être fait sans déclaration préalable de l'expéditeur ou de l'acheteur, et sans que le conducteur soit muni d'un congé, d'un acquit-à-caution ou d'un laissez-passer timbré à dix centimes.

« ARTICLE 6. — Tout propriétaire récoltant qui désirera vendre au détail les vins provenant de sa récolte sera tenu d'en faire préalablement la déclaration au bureau des contributions diverses, d'acquitter la licence de débitant et le droit de circulation sur les vins destinés à la vente.

« Toute personne autre qu'un propriétaire récoltant qui, en vue de la vente en gros ou en détail, produira des vins, sera tenue d'en faire préalablement la déclaration au bureau des contributions diverses et d'acquitter la licence de marchand

en gros ou de débitant. Elle devra, de plus, acquitter le droit de circulation immédiatement après chaque fabrication, si le vin est destiné à la vente au détail. Les vendanges expédiées en vue de ces fabrications pourront être reçues sous acquit-à-caution.

« ARTICLE 7. — Dans les trois jours de la mise en vigueur du nouveau droit, les marchands en gros seront tenus de déclarer par écrit à la recette des contributions diverses de leur domicile les quantités de vins qu'ils auront en leur possession. Ces quantités seront reprises par voie d'inventaire et soumises aux droits ou placées sous le régime du crédit de l'impôt.

« Les quantités non déclarées seront saisissables et passibles du quadruple droit de circulation.

« ARTICLE 8. — Il est tenu pour chaque magasin de gros un compte de vins.

« Les excédents constatés à ce compte sont saisissables. Les manquants reconnus sont immédiatement soumis au droit de circulation, après allocation d'une déduction annuelle de 10 p. 100 pour coulage, ouillage, soutirage et tous autres déchets, calculés proportionnellement à la durée du séjour des vins en entrepôt. »

ARTICLE 2. — Le Ministre de l'Intérieur et le Ministre des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal Officiel* de la République française et inséré au *Bulletin des Lois* et au *Bulletin Officiel* du gouvernement général de l'Algérie.

APPENDICE V

Décret du 3 septembre 1907

portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905, sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie et spiritueux.

Le Président de la République Française,

Sur le rapport des Ministres de la Justice, des Finances, de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie,

Vu la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, et notamment l'article 11 ainsi conçu :

« Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

« 1^o La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

« 2^o Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particuliers que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente. »

Vu la loi du 6 août 1905, relative à la répression des fraudes sur les vins et au régime des spiritueux ;

Vu la loi du 29 juin 1907, tendant à prévenir le mouillage des vins et les abus du sucragé ;

Vu la loi du 15 juillet 1907, concernant le mouillage et la circulation des vins et le régime des spiritueux ;

Vu le décret du 10 juillet 1906, réglementant les prélèvements, analyses et expertises pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne les boissons, les denrées alimentaires et les produits agricoles.

Le Conseil d'Etat entendu,

Décète :

TITRE PREMIER

VINS

ARTICLE PREMIER. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

ARTICLE 2. — Sont considérées comme frauduleuses les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en diminuer l'altération.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par l'article 3 de la loi du 1^{er} août 1905 et par l'article 4 de la loi du 29 juin 1907 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre sous forme indiquant leur destination ou leur emploi, tous produits de composition secrète ou non, propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées.

ARTICLE 3. — Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1^{er} août 1905 les opérations ci-après énumérées qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins :

1^o En ce qui concerne les vins :

Le coupage des vins entre eux ;

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle ;

La pasteurisation ;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition du tannin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon pur ;

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur provenant de la combustion du soufre, et par les bisulfites alcalins cristallisés purs. Les quantités employées seront telles que le vin ne retienne pas plus de 300 milligrammes d'anhydride sulfureux, libre et combiné, par litre. En aucun cas, les bisulfites alcalins ne peuvent être employés à une dose supérieure à vingt grammes par hectolitre.

2° En ce qui concerne les moûts :

Indépendamment de l'emploi du plâtre et du sucre dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 et du 28 janvier 1903.

Le traitement par l'anhydride sulfureux et par les bisulfites alcalins dans les conditions fixées ci-dessus pour les vins :

L'addition de tannin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

L'emploi des levures sélectionnées.

ARTICLE 4. — Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vins, il doit être apposé d'une manière apparente, sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le vin est mis en vente.

Cette inscription n'est pas obligatoire pour les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante sont emportés séance tenante par l'acheteur ou servis par le vendeur pour être consommés sur place.

Les inscriptions doivent être rédigées sans abréviation, et disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit.

TITRE II

VINS MOUSSEUX

ARTICLE 5. — Les dispositions du titre premier du présent décret sont applicables aux vins mousseux.

Indépendamment des manipulations et pratiques prévues à l'article 3 ci-dessus, sont considérés comme licites en ce qui concerne spécialement les vins mousseux :

1° Les manipulations et traitements connus sous le nom de méthode champenoise ;

2° La gazéification par l'addition d'acide carbonique pur.

Aucun vin ne peut être détenu ou transporté en vue de la vente, mise en vente ou vendu sous la seule dénomination de « vin mousseux » que si son effervescence résulte d'une seconde fermentation alcoolique en bouteilles, soit spontanée, soit produite suivant la méthode champenoise.

Lorsque l'effervescence d'un vin est produite, même partiellement par l'addition d'acide carbonique, il n'est pas interdit d'employer dans sa dénomination le mot « mousseux », mais à la condition qu'il soit accompagné du terme « fantaisie », d'un qualificatif différenciant ce vin de ceux prévus à l'alinéa précédent, de telle façon qu'aucune confusion ne soit possible dans l'esprit de l'acheteur sur le mode de fabrication employé, la nature ou l'origine du produit.

Dans les inscriptions et marques figurant sur les récipients, le mot « mousseux » et le qualificatif qui l'accompagne ou le terme « fantaisie » doivent être imprimés en caractères identiques.

TITRE III

EAUX-DE-VIE ET SPIRITUEUX

ARTICLE 6. — Il est interdit de détenir ou de transporter en vue de la vente, de mettre en vente et de vendre sous les

dénominations fixées au présent article, des produits autres que ceux ayant, aux termes dudit article, un droit exclusif à ces dénominations.

Les dénominations d'eaux-de-vie de vin, d'alcool de vin ou d'esprit-de-vin, sont réservées aux produits provenant de la distillation exclusive du vin tel qu'il est défini au titre premier du présent règlement..

Les dénominations d'eaux-de-vie de cidre ou de poiré sont réservées aux produits provenant de la distillation exclusive des cidres et poirés.

La dénomination d'eau-de-vie de marc ou de marc est réservée à l'eau-de-vie provenant de la distillation exclusive des marcs de raisins frais additionnés ou non d'eau.

La dénomination de kirsch est réservée au produit exclusif de la fermentation alcoolique et de la distillation des cerises ou des merises.

Les dénominations d'eaux-de-vie de prunes, mirabelles, quetsch ou de tous autres fruits, sont réservées au produit exclusif de la fermentation alcoolique et de la distillation desdits fruits.

La dénomination de genièvre est réservée à la boisson alcoolique obtenue dans les conditions prévues à l'article 15 de la loi du 30 mars 1902, par la distillation simple en présence de baies de genièvre, du moût fermenté, de seigle, de blé, d'orge ou d'avoine.

La dénomination de rhum ou de tafia est réservée au produit exclusif de la fermentation alcoolique et de la distillation soit du jus de la canne à sucre, soit des mélasses ou sirops provenant de la fabrication du sucre de canne.

ARTICLE 7. — Les spiritueux visés à l'article précédent, lorsqu'ils ne proviennent pas en totalité d'une même région ou d'un même cru, ne peuvent être désignés sous l'appellation réservée aux produits de cette région ou de ce cru particulier.

Les mélanges d'eaux-de-vie de cidre, de poiré, de prunes, mirabelles, quetsch ou de tous autres fruits avec de l'eau-de-vie de vin ou avec des alcools d'industrie ainsi que les mélanges

d'eau-de-vie de vin et d'alcools d'industrie, ainsi peuvent être désignés sous le nom d'eau-de-vie.

Les mélanges d'eau-de-vie de marc, de kirsch, de rhum ou de tafia avec des eaux-de-vie ou avec des alcools d'industrie peuvent être désignés sous leur nom spécifique, mais accompagné du terme « fantaisie » ou d'un qualificatif les différenciant des produits définis à l'article précédent, de telle façon qu'aucune confusion ne puisse se produire dans l'esprit de l'acheteur sur la nature ou l'origine des produits.

Dans les inscriptions et marques servant à désigner les mélanges ou les spiritueux visés au présent article, la dénomination du produit et le qualificatif qui l'accompagne, ou le terme « fantaisie » doivent être imprimés en caractères identiques.

ARTICLE 8. — Sont considérées comme frauduleuses les manipulations et pratiques destinées à modifier l'état naturel des eaux-de-vie et spiritueux dans le but de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles, la composition ou l'origine de ces produits.

En conséquence, rentre dans le cas prévu par l'article 3 de la loi du premier août 1905 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre sous forme indiquant leur destination ou leur emploi, tous produits, de composition secrète ou non, pouvant servir à effectuer les manipulations ou opérations ci-dessus visées.

ARTICLE 9. — Dans tous les établissements où s'exerce le commerce de détail des eaux-de-vie et spiritueux, les bouteilles, récipients et emballages renfermant les produits visés au présent titre doivent porter une inscription indiquant, en caractères apparents, la dénomination sous laquelle ces produits sont mis en vente ou détenus en vue de la vente.

Cette inscription doit être rédigée sans abréviation et disposée de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit.

TITRE IV

DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES AUX VINS, AUX VINS
MOUSSEUX ET AUX EAUX-DE-VIE ET SPIRITUEUX

ARTICLE 10. — En vue d'assurer la protection des appellations régionales et des crus particuliers réservés aux vins, vins mousseux, eaux-de-vie et spiritueux qui ont, par leur origine, un droit exclusif à ces appellations, il sera statué ultérieurement, par des règlements d'administration publique, sur la délimitation des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenance des produits.

ARTICLE 11. — Il est interdit à toute personne se livrant au commerce des vins ou des eaux-de-vie et spiritueux, de faire figurer sur ses étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, la mention « propriétaire à », « viticulteur à », « négociant à », ou « commerçant à » suivie du nom d'une région ou d'un cru particulier sur le territoire desquels elle ne possède ni propriété, ni vignoble, ni établissement commercial.

ARTICLE 12. — Lorsqu'un nom de localité constitue une appellation désignant un produit qui a un droit exclusif à cette appellation, les propriétaires, viticulteurs, négociants ou commerçants résidant dans cette localité, quand ils mettent en vente ou vendent un produit n'ayant pas de droit à ladite appellation, ne peuvent faire figurer sur leurs étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, le nom de ladite localité qu'à condition de le faire précéder des mots « propriétaire à ... », « viticulteur à ... », « négociant à ... », ou « commerçant à ... » suivis de l'indication du département où est situé la localité, le tout imprimé en caractères identiques.

ARTICLE 13. — L'emploi de toute indication ou signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou sur l'origine des produits visés au présent décret, lorsque d'après la convention ou les usages, la dési-

gnation de l'origine attribuée à ces produits devra être considérée comme la cause principale de la vente, est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit, notamment :

1^o Sur les récipients et emballages ;

2^o Sur les étiquettes, capsules, bouchons, cachets ou tout autre appareil de fermeture.

3^o Dans les papiers de commerce, factures, catalogues, prospectus, prix-courants, enseignes, affiches, tableaux-réclames, annonces, ou tout autre moyen de publicité.

ARTICLE 14. — Un délai de six mois, à dater de la publication du présent règlement, est accordé aux intéressés pour se conformer aux prescriptions des articles 4, 5, 7, 9, 12 et 13 en ce qui concerne les inscriptions réglementaires.

ARTICLE 15. — Le Ministre de la Justice, le Ministre des Finances, le Ministre de l'Agriculture, le Ministre du Commerce et de l'Industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel* de la République française et inséré au *Bulletin des Lois*.

APPENDICE VI

Extrait de l'arrêté du Ministre de l'Agriculture en date du 2 août 1906, concernant la manière de faire les prélèvements d'échantillons de boissons en exécution de la loi du premier août 1905.

A. — LIQUIDES VENDUS EN LITRES, DEMI-LITRES, BOUTEILLES, DEMI-BOUTEILLES, FLACONS, CRUCHONS, PORTANT DES CACHETS, MARQUES ET ÉTIQUETTES D'ORIGINE.

Vins, vinaigres, cidres, poirés. — Un litre ou une bouteille par échantillon.

Bières. — Une bouteille ou une canette.

Eaux-de-vie, cognac, armagnac, rhum; kirsch, apéritifs divers, liqueurs, sirops. — Une bouteille de 75 centilitres ou un demi-litre par échantillon.

Eau-de-vie blanche, esprit-de-vin, alcool dénaturé, alcool à brûler.....
(Ces produits sont généralement vendus en litres).

Déboucher l'un de ces litres et en partager le contenu dans quatre flacons d'un quart de litre, propres et secs, qu'on bouchera avec des bouchons neufs.

On mentionnera au procès-verbal la disposition et le libellé des étiquettes portées sur le litre ainsi employé ; si possible, décoller ces étiquettes et les joindre au procès-verbal.

B. — LIQUIDES CONTENUS DANS DES FUTS, RÉSERVOIRS, BIDONS, ESTAGNONS, INTACTS OU EN VIDANGE.

Les quatre échantillons devront provenir d'un même récipient. Si celui-ci n'est pas encore entamé, s'il est intact, on devra relever minutieusement toutes les marques, cachets ou inscriptions dont le récipient est revêtu pour les men-

tionner au procès-verbal, avant de procéder au prélèvement, lequel se fera, soit en piquant le fût avec un forêt ou une vrille, soit par tout autre moyen approprié.

On tirera dans un vase quelconque, sec et propre (baquet, terrine, broc, etc...,) une quantité de liquide suffisante pour constituer les quatre échantillons, puis on répartira ce liquide entre les quatre bouteilles de prélèvement.

Si l'on ne dispose pas d'un vase sec et propre, et qu'on soit dans l'obligation de remplir les quatre bouteilles de prélèvement en tirant directement au fût, par exemple, on devra s'y prendre à deux reprises, c'est-à-dire qu'on commencera par remplir les quatre bouteilles à moitié seulement, puis on les reprendra dans le même ordre pour achever de les remplir.

On indiquera soigneusement au procès-verbal la nature du récipient d'où l'on aura tiré le liquide prélevé, sa contenance approximative et, s'il était en vidange, la quantité de liquide qu'il contenait encore au moment du prélèvement.

Dans le cas où le liquide a été mis en bouteilles, prêtes à la vente, par le détaillant, on débouchera un nombre suffisant de bouteilles dont on mélangera le contenu dans un vase sec et propre, on remplira avec ce liquide les quatre bouteilles de prélèvement.

Les précautions spéciales à chaque cas, ainsi que les quantités à prélever pour chaque échantillon sont indiquées ci-après :

Les bouteilles de prélèvement devront toujours être propres et sèches, complètement remplies et bouchées avec des bouchons de liège neuf.

Vins. — Bouteilles d'un litre ou de 800 centimètres cubes au moins, autant que possible en verre blanc, entièrement propres, sèches, sans aucune odeur.

Elles seront, si elles ont déjà servi, lavées à l'eau de cristaux à 5 p. 100, rincées à l'eau froide, puis complètement égouttées. Si elles doivent servir aussitôt après le lavage, elles subiront un second rinçage avec un centilitre du vin prélevé.

Sur wagon-réservoir la prise du volume nécessaire se fera par le robinet de tirage après avoir laissé écouler et rejeter le premier centilitre.

Sur fût, la prise se fera à l'aide d'un trou de fausset fait au forêt sur l'un des fonds, à dix centimètres environ des bords ; le trou sera garni d'un ajustage métallique d'écoulement et celui-ci assuré par un trou de fausset fait à la partie supérieure du fût.

On devra avoir soin que les bouteilles ne soient pas plus froides que le vin au moment de l'embouteillage.

.....

Bières, cidres et poirés. — Prélever un litre environ par échantillon, dans des bouteilles résistantes (les bouteilles du genre Vichy suffisent). Le bouchon devra être maintenu soit avec une ficelle, soit avec du fil de fer.

Dans le cas de la bière, si celle-ci est tirée au fût au moyen d'une pompe, on aura soin de laisser perdre le liquide qui a séjourné dans les tuyaux de la pompe, soit un quart ou un demi-litre, avant de faire le prélèvement.

Vinaigre. — Un litre.

Eaux-de-vie, coñnac, armagnac, rhum, kirsch, marcs, apéritifs divers (absinthe, vermouth, bitter, amers, quinquinas, etc...), *liqueurs, sirops.* — Un demi-litre.

.....

Eau-de-vie blanche, esprit-de-vin, alcool à brûler, alcool dénaturé. — Un quart de litre.

.....

BIBLIOGRAPHIE

Annales de la Chambre des Députés.

Annales du Sénat.

ANTONELLI. — *La protection de la Viticulture par l'Etat*, in-8°, Paris 1907.

AUDEBERT. — *La Mévente des vins*, in 8°, Paris 1902.

BASTIDE. — *Les vins sophistiqués*, in-12, Paris 1889.

LE BLOND MAURICE. — *La Crise du Midi*, in-8°, 1907.

BOIZARD. — *Notions élémentaires sur les boissons fermentées, les alcools et les vinaigres*, in-8°, Poitiers.

Bulletin des Lois.

BURCKER. — *Traité des falsifications et altérations des substances alimentaires et des boissons*, gr. in-8°, Paris 1891.

CARPENTIER. — *Répertoire général du droit français.*

CAZENEUVE. — *La coloration des vins*, in-12, Paris 1886.

CLAVIÈRE et ANTONELLI. — *La législation sur le sucrage et le mouillage des vins*, Paris 1908.

DESCLOZEAUX. — *Code des falsifications*, Paris.

DOUMERC et LEYMARIE. — *Législation française et étrangère, concernant les falsifications alimentaires*, Paris 1895.

EMION. — *Le régime des boissons*, in-12, Paris 1878.

GARNIER et CH. HAREL. — *Des falsifications des substances alimentaires*, Paris 1844.

GASSEND. — *Revue internationale des falsifications.*

GAUTHIER ARMAND. — *La sophistication des vins*, in-12, Paris 1884.

- GÉRARD et DUPRÉ. — *Analyse des matières alimentaires et recherche de leurs falsifications*, Paris 1894.
- GUETTE GUSTAVE. — *La fuchsine*, in-12, Paris 1882.
Journal Officiel de la République française.
- JULIEN. — *Topographie de tous les vignobles connus*, in-8°, 1816 et 1828.
- LEBEUF. — *Du travail des boissons*, in-12, Paris 1865.
- LUNIER (D^r L.) *Du vinage et de l'alcoolisation des vins*, in-8°, Paris 1885.
- LUTRAND (Fréd.). — *Du plâtrage des vendanges pendant le travail de la vinification*, in-12, Paris 1860.
- MAGNIER DE LA SOURCE (D^r Louis). — *Analyse des vins*, in-16, Paris 1892.
- MONMÉJA FERNAND. — *A travers le Midi*, in-8°, 1908.
- MESSINE. — *La question du vinage et les vins artificiels* in-8°, Paris 1882.
- MESSINE. — *Le vinage et le sucrage des vins*, in-8°, Paris 1884.
Moniteur Universel.
- NEYREMAND (de). — *L'art de frelater les vins*, in-8°, Paris 1877.
- PASTEUR. — *Etude sur le vin*.
- PORTES et RUYSSSEN. — *Traité de la vigne et de ses produits*, 2 vol. gr. in-8°, Paris 1885-1886.
- Procès-verbaux de la Chambre des Députés et du Sénat.
Projet d'entente entre le Nord et le Midi, Lille 1907.
- RAVAZ. — *Reconstitution du vignoble*, in-16, Paris 1896.
- ROOS et COREIL. — *L'acidification des vins*, in-8°, Paris 1890.
- ROOS. — *L'industrie vinicole méridionale*, in-8°, Paris 1897.
- ROUX (CHARLES). — *La question des vins*, in-8°, Paris 1904.
- SAPORTA (ANTOINE DE). — *La chimie des vins*, in-12, Paris 1889.
- SEMPÉ. — *Régime économique du vin*, in-8°, 1898.

- SCHAFFLAUSER. — *Régime des boissons*, Paris 1900.
- TRESCAZE (AIMÉ). — *Dictionnaire général des Contributions indirectes*.
- VALLAT. — *Les vins artificiels*, Paris 1898.
- VALLAT. — *La législation de 1907 sur les vins et spiritueux*, in-12, Paris 1907.
- VIARD. — *Traité des Vins*, in-8°, Paris 1892.
- VILLIERS et COLLIN. — *Traité des altérations et falsifications des substances alimentaires*, Paris 1900.
- WURTZ. — *Des vins fuchsinés*, in-8°, Paris 1877.

Le Président,
TRUCHY.

Vu :
Le Doyen,
CH. LYON-CAEN.

Vu et permis d'imprimer :
Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,
LIARD.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
PRÉFACE.....	1

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE PREMIER. — Le vin naturel et ses falsifications.....	7
CHAPITRE II. — Historique de la Législation.....	19
CHAPITRE III. — Le Régime économique de la viti-culture.....	44

DEUXIÈME PARTIE

CHAPITRE PREMIER. — La Déclaration de Récolte.	89
CHAPITRE II. — Les Produits œnologiques.....	102
CHAPITRE III. — Le sucrage.....	115
I. LE SUCRAGE EN PREMIÈRE CUVÉE.....	117
II. LES VINS DE SUCRE.....	128
III. SURVEILLANCE DES SUCRES A LA CIRCULATION ET CONTROLE DES OPÉRATIONS DE SUCRAGE	137
CHAPITRE IV. — Les premiers résultats de la Législa-tion de 1907	150
CHAPITRE V. — Les fraudes	160
I. LA LOI DU PREMIER AOUT 1905.....	160
II. LES ACQUITS FICTIFS	177

CHAPITRE VI. — Les Syndicats agricoles et viticoles . .	183
CHAPITRE VII. — Régime spécial à la Ville de Paris . .	189
CONCLUSION	194

ANNEXES

APPENDICE I. — Texte de la loi du 29 juin 1907	201
APPENDICE II. — Texte de la loi du 15 juillet 1907 . . .	205
APPENDICE III. — Décret du 26 août 1907 (Algérie) .	207
APPENDICE IV. — Décret du 26 août 1907 réglemen- tant le droit de circulation sur les vins (Algérie)	215
APPENDICE V. — Décret du 3 septembre 1907	218
APPENDICE VI. — Arrêté (Extrait) du Ministre de l'Agriculture du 2 août 1906 sur les prélèvements d'échantillons	226
BIBLIOGRAPHIE	229
TABLE DES MATIÈRES	233



Nantes — Imp. A. DUGAS et C^{ie}, quai Cassard, 5
